

Pihvit tulisen sienikastikkeen kera

Ärhäkänmakuiset jalopeno-maustepaprikat ovat suosittuja meksikolaisessa keittiössä. Säilöttyjä jalopeno-paprikoita saa hyvin varustetuista elintarvikeliikkeistä.

Valmistelut: 25 minuuttia Kypsyminen: 25 minuuttia 4 annosta	
30 g	kuivattuja sieniä tai 100 g -300 g ohueksi viipaloituja tuoreita sieniä (esimerkiksi siitakkeita)
1 $\frac{1}{2}$ rkl	kylmäpuristettua oliiviöljyä
8	pikkusipulia kuorittuna
2 $\frac{1}{2}$ dl	lihalientä
$\frac{1}{2}$ tl	timjamia
2	valkosipulin kynttä halkaistuna
4 x 120 g:n	painoista naudan sisä- tai ulkofileepihviä
$\frac{1}{2}$ tl	vastajauhettua mustapippuria
$\frac{3}{4}$ dl	kuivaa valkoviiniä
120 g	valutettuja (säilöttyjä) jalopeno-maustepaprikoita
2 tl	maissijauhoja
1 rkl	vettä
1 tl	dijoninsinappia

1. Liota kuivattuja sieniä haaleassa vedessä **15 -20 minuuttia**. Valuta sienet ja purista ne hellävaroen kuiviksi.
2. Kuumenna $\frac{1}{2}$ rkl öljyä kohtalaisella lämmöllä pienessä kasarissa. Lisää sipulit ja paista niitä ilman kantta **3 minuuttia**. Kääntelee sipuleita silloin tällöin. Lisää joukkoon lihaliemi ja timjami. Anna ainesten hautua kannen alla **noin 10 minuuttia**, kunnes sipulit ovat kypsiä. Nosta kasari liedeltä.
3. Hiero valkosipuli pihvien pintaan ja ripottele päälle mustapippuri. Kuumenna teflonpannua minuutti keskilämmöllä ja lorauta sitten pannuun $\frac{1}{2}$ rkl öljyä. Ruskista pihvejä (**2 kappaletta kerrallaan**) kuumassa rasvassa noin minuutti molemmin puolin. Nosta pihvit lämmitetyille tarjoiluvadille.
4. Pyyhi rasva pannulta ja kaada pannulle viini. Anna viinin kiehua ilman kantta minuutti. Lisää joukkoon lihaliemi ja sipulit, sienet ja maustepaprikat. Anna ainesten porista kannen alla **noin 5 minuuttia**.
5. Sekoita 1 rkl vettä maissijauhoihin. Kaada suurus muiden ainesten joukkoon samalla sekoittaen. Jatka sekoittamista, kunnes kastike on hieman saostunut (**1 - 2 minuuttia**). Mausta kastike lopuksi dijonisinapilla. Sekoita vielä kertaalleen ja kaada kastike pihvien päälle.



Siitake sieni

Yhdessä annoksessa:

Kaloreita 252

Rasvaa yhteensä 12 g

Tyydyttyneitä rasvahappoja 3 g

Kolesterolia 88 mg

Proteiineja 29 g

Hiilihydraatteja 7 g

Natriumia 104 mg

Kuituja 2 g

Sokeria lisätty 0 kcal