

## Mehevä paahtopaisti

- Kuuminaisten tilan paahtopaisti
- pippureita
- suolaa
- mausteyrttiä (timjami, rosmariini)
- jauhettua paprikaa
- valkosipulijauhetta

Huoneenlämpöinen paisti kuivataan ja pintaan hierotaan juokseva margariini tai öljy sekä halutut mausteet. Kuumenna uuni 225 asteeseen. Aseta paisti uunivuokaan ja pistä paistiin paistimittari. Paista noin 10 minuuttia ko. lämmössä. Laske nyt paistolämpötila 100:n asteeseen. Paista kunnes paistin sisälämpötila saavuttaa haluamasi lämmön. 57-60 astetta on medium, yli 70 astetta on kypsä. Nosta paisti leikkuulaudalle ja peitä foliolla ja pyyheliinalla. Anna vetäytyä 15-20 minuuttia. Leikkaa viipaleiksi ja ripottele pinnalle suolaa varovasti.

## Peruspenan paisti

- anna paistin lämmitä huoneenlämmössä kunnolla (vähintään tunti)
- aseta paisti laakeaan uunivuokaan ja sivele yläpuoli voilla tai öljyllä
- lisää yläpinnalle vähän maustepippuria tai viherpippuria
- anna uunin lämmitä +225:n asteeseen ja laita paisti uuniin
- laske uunin lämpötila noin 10 minuutin kuluttua + 100:n asteeseen
- paistia pidetään uunissa, kunnes paistimittari on saavuttanut + 57 astetta (n. 1,5 tuntia)
- ota paisti uunista ja kääri se folioon ja pyyheliinaan n. 20:n minuutin ajaksi
- leikkaa paisti noin 1 cm:n vahvaisiksi viipaleiksi ja ripottele viipaleille varovasti suolaa

## Merimiespihvit

- 500 g pihvipaistia viipaleina
- 2-4 sipulia viipaleina
- 75 g voita
- 750 g perunaa viipaleina
- suolaa
- valkopippuria
- 8-10 maustepippuria
- 1-2 laakerinlehteä
- 3 dl lihalientä

Nuiji pihvilihaviipaleita hieman ohuemmiksi. Sulata osa voista pannulla ja kuullota sipulit. Lisää pannulle voita ja ruskista huoneenlämpöiset lihaviipaleet pienissä erissä. Halutessasi voit lirauttaa pannulle pienen vesitilkan ja siivilöidä paistoliemen talteen. Ripottele ruskistetuille lihaviipaleille suolaa ja valkopippuria. Lado voideltuun uunivuokaan kerroksittain perunaviipaleita, sipulia ja lihaviipaleita. Ripottele maustepippurit ja laakerinlehdet kerroksittain väliin. Viimeinen kerros on perunaa. Kaada mahdollinen paistoliemi ja osa lihaliemestä vuokaan. Laita muutama voinokare pinnalle. Peitä vuoka foliolla. Laita vuoka 200 asteeseen uuniin kahdeksi tunniksi. Tarkista kypsennyksen aikana tikulla ruoan kypsyys. Lisää tarvittaessa lihalientä.



## Talvipäivän pataruoka

- 400 g paistia tai kuutioina tai suikaleina
- liha- tai kasvislientä kuutioista
- 1-2 porkkanaa, 2 sipulia
- pussi herne- maissi-paprikaa
- 6-8 hillosipulia
- 1 pkt. (170g) Aura-juustoa
- kermaa
- mustapippuria
- suolaa
- persiljasilppua

Ruskista kuutioitu liha paistinpannussa. Kuutioi sipuli ja porkkanat. Kuullota sipulit pannussa. Laita lihat, sipuli ja paloiteltu porkkana pataan tai kasariin kasvis- tai lihaliemeen kypsymään. Kypsytä 10 minuuttia. Lisää herne-maissi-paprika. Anna hautua 10-15 minuuttia miedolla lämmöllä. Tarkista lihan kypsyys. Lisää murustettu Aura-juusto. Anna juuston sulaa. Lisää kerma. Tarkista maku. Mausta rouhitulla mustapippurilla ja lisää tarvittaessa suolaa. Kuumenna pataruoka, älä enää keitä. Halutessasi voit suurustaa ruoan vaikkapa ohrakkaalla. Koristele ruoka hakatulla persiljalla.

## Wokkiherkku

- 300-400 g pihvipaistisuikaleita
  - kiinalaiset vihannekset 2 pss
  - ruokaöljyä
- Kastike:
- 3 dl tomaattimehua
  - 0,5 dl soijakastiketta
  - 1 rlk chilikastiketta
  - 1-2 valkosipulin kynttä
  - (suolaa)

Kuumenna öljy wokkipannussa. Sulata pakastevihannekset. Ruskista lihasuikaleita kuumassa öljyssä muutama minuutti välillä sekoitellen. Sekoita kastikkeeseen ainekset. Purista valkosipulit joukkoon. Kaada kastike wokkiin ja keitä 2-3 minuuttia. Tarkista maku. Mausta tarvittaessa suolalla.

## Patapaisti ulko- tai kulmapaistista

- 1-1,5 kg pihvipaistia
- 1,5 tl suolaa
- jauhettua mustapippuria
- 1-2 porkkanaa
- selleriä
- 3-4 tomaattia
- timjamia
- laakerinlehti
- 6 dl lihalientä
- voita paistamiseen

Kuumenna voi padassa ja ruskista paisti kauttaaltaan. Hiero pintaan suolaa ja pippuria. Paina paistomittari lihaan sen paksuimpaan kohtaan. Lisää paloitellut kasvikset pataan. Kuullota hetki. Lisää lihaliemi sekä timjami ja laakerinlehti. Hauduta paistia liedellä tai 150 asteisessa uunissa kunnes lihan sisälämpö saavuttaa 75 asteen lämmön. Ota liha leikkulaudalle ja anna vetäytyä folioon ja pyyheliinaan käärittynä 10-15 minuuttia. Kastikkeen valmistat helposti liemestä ja kasviksista.