



## PERINTEITÄ!

Naudan sisäpaistista sekä paahdetusta perunasta ja lantusta syntyy herkullinen ja ruokaisa merimiespihvi.



## Merimiespihvi paahdetusta lantusta ja perunasta

GN-vuoka / 8 henkilölle

1000 g naudan sisäpaistia  
20 g suolaa  
500 g sipulia  
1200 g jauhoista perunaa  
1000 g lanttua  
800 g lihalientä  
10 g maustepippuria  
5 g laakerinlehtiä  
650 g tummaa olutta

Leikkaa naudanpaisti noin 3 mm paksuisiksi viipaleiksi. Mausta suolalla. Kuori ja viipaloi sipulit. Kuori lantut ja leikkaa viipaleiksi. Viipaloi myös perunat.

Ruskista lihaviipaleet ja sipulit pannulla 3–4 erässä. Siirrä viipaleet sivuun odottamaan. Sammuta levy ja kaada lihasta lautaselle valunut neste paistinpannuun. Lisää vesi ja liha-

liemi. Sekoita kunnolla, jotta saat maut pannulta mukaan liemeen.

Lado ainekset GN-vuokaan kerroksittain siten, että pohjalle ja päällimmäiseksi tulee peruna-lanttukerros. Ripottele väliin pippurit ja laakerinlehdet.

Kaada päälle olut ja sen verran paistinpannussa olevaa lientä, että ainekset peittyvät. Kypsennä noin 2 tuntia 175 asteessa, peitä kannella kypsymisen puolivälissä. Jatka kypsentämistä 130 asteessa vielä noin 2 tuntia.

**1** Kokeile lantun sijaan rohkeasti erilaisia juureksia, esimerkiksi juurisel-leriä.

**2** Muista, että maltti on valttia. Anna merimiespihvin hautua miedolla lämmöllä tarpeeksi pitkään, jotta lihasta tulee mureaa.