

PAISTO-OHJE NAUDAN SISÄFILE KOKONAINEN JA PIHVI

Kokonainen:

1. Ota liha lämpenemään huoneenlämpöön puoli tuntia ennen paistamista.
2. Pyyhi ylimääräinen marinadi pois lihan pinnalta.
3. Paista lihaan kauttaaltaan kuumalla pannulla, öljyssä, hyvä pintaväri.
4. Anna lihan ruskistua rauhassa eli älä hosu.
5. Loppukypsennä 140 asteisessa uunissa haluttuun kypsyyssasteeseen.
(Raaka; sisälämpö 50-52 astetta, noin 6-8 minuuttia. Medium; sisälämpö 57-60 astetta, noin 14-16 minuuttia. Kypsiä; sisälämpö 70-72 astetta, noin 24-26 minuuttia.)
Paistoajat ovat ohjeellisia, riippuvat paljolti lihan paksuudesta sekä ruskistusajasta.
6. Anna vetäytyä 10 minuuttia ennen leikkaamista.

Pihvi:

1. Ota pihvit lämpenemään huoneenlämpöön puoli tuntia ennen paistamista.
2. Pyyhi ylimääräinen marinadi pois pihvien pinnalta.
3. Paista pihveihin kauttaaltaan kuumalla pannulla, öljyssä, hyvä pintaväri.
4. Anna pihvien ruskistua rauhassa eli älä hosu. Minuutti per puoli riittää.
5. Loppukypsennä 160 asteisessa uunissa haluttuun kypsyyssasteeseen.
(Raaka; sisälämpö 50-52 astetta, noin 3-5 minuuttia. Medium; sisälämpö 57-60 astetta, noin 7-9 minuuttia. Kypsiä; sisälämpö 70-72 astetta, noin 14-16 minuuttia.)
Paistoajat ovat ohjeellisia, riippuvat paljolti pihvien paksuudesta sekä ruskistusajasta.
6. Anna vetäytyä 10 minuuttia ennen leikkaamista.

Perusmarinadi 500 g:lle lihaa:

1/2 dl viinietikkaa, sitruunamehua tai viiniä
1/2-1 dl öljyä
2-3 rkl soijakastiketta tai fondia

Lisäksi maun ja lihalajin mukaan:

1 tl paprikaa tai currya tai chilijauhetta
1 tl pippurirouhetta
1-2 rkl sinappia tai chilikastiketta
1-2 valkosipulin kynttä tai 2 rkl hienonnettua sipulia
1/2-1 tl jauhettua inkivääriä tai neilikkaa
1 tl timjamia, rakuunaa, rosmariinia, basilikaa, minttua tms.

Sekoita marinadin ainekset. Laita lihapalat tiiviiseen, lujaan muovipussiin ja kaada päälle marinadi. Purista ilma pois pussista ja sulje se tiiviisti. Anna maustua jääkaapissa vähintään kaksi tuntia tai mieluummin seuraavaan päivään. Kääntelee pussia silloin tällöin, jotta maustuminen olisi tasaista. Ota liha lämpenemään vähintään puoli tuntia ennen grillaamista tai paistamista.

Appelsiini-timjamimarinadi:

1/2 dl tummaa balsamiviinietikkaa
1/2 dl öljyä
1 rkl suolaa
1 rkl sokeria
2 rkl appelsiinimehua
2 rkl tuoretta timjamia

1. Sekoita aineet keskenään.
2. Laita liha pussiin ja kaada marinadi päälle.
3. Anna maustua 1 vrk kylmässä.
4. Ennen lihan paistamista, pyyhi ylimääräinen marinadi pois.
5. Valele ”ylimääräinen” marinadi lihan pintaan paiston loppuvaiheessa.

Olutmarinadi:

2 dl	tummaa olutta
½ dl	öljyä
3 rkl	soijaa
1 rkl	punaviinietikkaa
1 rkl	sokeria
1 rkl	suolaa
1 tl	rosmariinia, tuoretta, hienonnettuna
½ tl	maustepippuria murskattuna

1. Sekoita aineet keskenään.
2. Laita liha pussiin ja kaada marinadi päälle.
3. Anna maustua 1 vrk kylmässä.
4. Ennen lihan paistamista, pyyhi ylimääräinen marinadi pois.
5. Valele ”ylimääräinen” marinadi lihan pintaan paiston loppuvaiheessa.

Soijaglasee:

3 dl	soijakastiketta
2 dl	sokeria
1 dl	seesaminsiemeniä

1. Laita kattilaan soja ja sokeri. Keitä hiljalleen, kunnes seoksesta tulee siirappimaista.
2. Lisää joukkoon seesaminsiemenet.
3. Valele lihan pintaan paiston aikana.

OMENA-PURJOKÄÄRYLEET

4 kpl	Naudan lehtipihviä
80 g	Omenahilloa
100 g	Omenaa, suikaleena
50 g	Hienonnettua purjosipulia
0,5 tl	Mustapippuria rouhittuna
	Suolaa

Valmistus:

1. Sekoita keskenään omenahillo, omenasuikaleet, purjosipuli ja mausteet.
2. Levitä pihvit työlaudalle ja mausta suolalla.
3. Jaa omenaseos pihvien keskelle.
4. Kääri pihvit tiukalle rullalla, kiinnitä rulla hammastikulla.
5. Paista kuumalla pannulla öljy-voiseoksessa, kunnes pinta on ruskea.
6. Loppukypsennä 160 asteisessa noin 10 minuuttia.

AURAJUUSTOKÄÄRYLEET

4 kpl	Naudan lehtipihviä
100 g	Aurajuustoa
50 g	Ranskankermaa
1 rkl	Hienonnettua persiljaa
	Suolaa

Valmistus:

1. Murena aurajuusto. Lisää joukkoon ranskankerma ja persiljasilppu.
2. Levitä pihvit työlaudalle ja mausta suolalla.
3. Jaa juustoseos pihvien keskelle.
4. Kääri pihvit tiukalle rullalla, kiinnitä rulla hammastikulla.
5. Paista kuumalla pannulla öljy-voiseoksessa, kunnes pinta on ruskea.
6. Loppukypsennä 160 asteisessa noin 10 minuuttia.

VÄLIMERELLINEN KÄÄRYLE

4 kpl	Naudan lehtipihviä
50 g	Aurinkokuivattua tomaattia
100 g	Fetajuustoa
50 g	Mustia tai vihreitä oliiveja
2 rkl	Tuoretta basilikaa
	Mustapippuria
	Suolaa

Valmistus:

1. Sekoita keskenään aurinkokuivattu tomaatti, fetajuusto, oliivit ja basilika. Mausta seos mustalla pippurilla.
2. Levitä pihvit työlaudalle ja mausta suolalla.
3. Jaa juustoseos pihvien keskelle.
4. Kääri pihvit tiukalle rullalla, kiinnitä rulla hammastikulla.
5. Paista kuumalla pannulla öljy-voiseoksessa, kunnes pinta on ruskea.
6. Loppukypsennä 160 asteisessa noin 10 minuuttia.

KARITSAMUREKEKÄÄRYLEET KERMAKASTIKKEESSA

4 kpl	Naudan lehtipihviä
300 g	Karitsa-nautajauhelihaa
40 g	Sipulia, hienonnettuna
1 kpl	Valkosipulin kynsi
1 kpl	Kananmunan keltuainen
1 tl	Tuoretta timjamia, hienonnettuna
4 dl	Ruokakermaa
	Mustapippuria
	Suolaa

Valmistus:

1. Valmista ensin murekemassa. Eli sekoita keskenään muut aineet paitsi lehtipihvit ja kerma. Mausta massa suolalla ja mustapippurilla.
2. Levitä pihvit työlaudalle ja mausta suolalla.
3. Jaa murekeseos pihvien keskelle.
4. Kääri pihvit rullalla ja laita paistonkestävään vuokaan.
5. Kaada kerma rullien päälle.
6. Kypsennä 160 asteisessa noin 30-40 minuuttia. Valele kermalla paiston aikana.

Maustevoit ovat helppoja ja herkullisia mauntuoja lehtipihvien seuraksi. Maustevoin voit valmistaa jo hyvissä ajoin etukäteen, sillä se säilyy jääkaapissa erittäin hyvin.

Savuporovoi

100 g voita
20 g kylmäsavuporoa hienonnettuna
tuoretta persiljaa

Vaahdota voi ja hienonnettu kylmäsavuporo. Lisää joukkoon persilja. Kääri voi kelmun avulla tangoksi ja laita hetkeksi kylmään. Tangosta on näppärä leikata sopivia paloja.

Anjovisvoi

100 g voita
25 g anjovista

Vaahdota voi ja lisää joukkoon hienonnettu anjovis. Kääri voi kelmun avulla tangoksi ja laita hetkeksi kylmään. Tangosta on näppärä leikata sopivia paloja.

Paprikavoi

100 g voita
1 rkl paprikajauhetta
1 rkl ketsuppia
½ tl mustapippuria

Vaahdota kaikki aineet keskenään. Kääri voi kelmun avulla tangoksi ja laita hetkeksi kylmään. Tangosta on näppärä leikata sopivia paloja.

PUNAJUURIMUREKE

600 g Naudan paistijauhelihaa
100 g Suikaloitua etikkapunajuurta
50 g Hienonnettua purjosipulia
1 kpl Kananmuna
0,5 dl Ruokakermaa
0,5 dl Korppujauhoja
2 tl Suolaa
0,5 tl Mustapippuria rouhittuna

Valmistus:

7. Sekoita keskenään jauheliha, mausteet, korppujauho, kerma ja kananmuna.
8. Valuta etikkapunajuuret hyvin ja lisää joukkoon.
9. Kuullota purjo kevyesti paistinpannulla ja lisää massan joukkoon. Lisää muut aineet.
10. Paista koepaistos ja lisää mausteita tarvittaessa.
11. Laita massa paistonkestävään vuokaan ja paista 160 asteessa noin 45- 60 minuuttia vuoaan mallista riippuen.

RYYTISINAPPIPIHVIT

300 g	Naudan paistijauhelihaa
30 g	Ryytisinappia, dijon
1 kpl	Hienonnettu sipuli
1 tl	Fariinisokeria
1 rkl	Soijaa
3 rkl	Ruokakermaa
1 kpl	Kanamuna
0,5 dl	Korppujauhoja
	Suolaa tarvittaessa

Valmistus:

1. Kuullota sipulit pannulla.
2. Lisää joukkoon fariinisokeri, soija ja kerma, anna seoksen jäähtyä.
3. Sekoita keskenään jauheliha, kananmuna ja korppujauhot sekä sinappi.
4. Lisää massan joukkoon jäähtynyt sipuliseos.
5. Paista koepihvi ja lisää suolaa tarvittaessa.
6. Muotoile pihveiksi ja paista paistinpannulla tai uunissa kypsäksi.
7. Tarjoa lisäkkeenä paistettua sipulia.

KELTAVAHVERO-JAUHELIAKASTIKE

300 g	Naudan paistijauhelihaa
100 g	Keltavahveroita säilykkeenä
1 kpl	Sipulia
4 dl	Lihalientä
1 dl	Punaviiniä
1 rkl	Sokeria
1 tl	Suolaa
50 g	Voita
2 rkl	Vehnäjauhoja
	Timjamia
	Rosmariinia
	Mustapippuria

Valmistus:

1. Ruskista jauheliha paistinpannulla.
2. Lisää joukkoon sipulit ja keltavahverot.
3. Jatka paistamista, kunnes sipulit ovat saaneet väriä.
4. Lisää joukkoon sokeri ja vehnäjauhot.
5. Lisää punaviini ja lihaliemi.
6. Mausta suolalla, pippurilla, timjamilla ja rosmariinilla.
7. Anna kastikkeen hautua ilman kantta hiljalleen välillä sekoittaen noin puoli tuntia.
8. Kastike on aluksi löysä, mutta paksuuntuu keittämisen aikana.
9. Tarkista makua haudutuksen aikana.

CHILIPIHVIT

300 g	Naudan paistijauhelihaa
50 g	Pekonia
1 kpl	Sipulia
0,5 dl	Chilikastiketta(HP)
1 kpl	Kanamunan keltuainen
2 rkl	Korppujauhoja
1 tl	Suolaa

Valmistus:

1. Hienonna pekoni ja sipuli
2. Paista pekoni pannulla rapeaksi.
3. Kuullota sipuli pekonin kanssa pannulla, anna seoksen jäähtyä.
4. Sekoita keskenään jauheliha, korppujauhot, kananmunan keltuainen, chilikastike ja suola.
5. Sekoita joukkoon pekonit ja sipulit.
6. Anna seoksen levätä kylmässä hetken aikaa.
7. Muotoile pihveiksi ja paista pannulla tai uunissa kypsäksi.

ROSMARIINI-SIITAKERULLAT

300 g	Naudan paistijauhelihaa
50 g	Pekonia
50 g	Siitakesieniä
4 oksaa	Tuoretta rosmariinia
	Suolaa
	Pippuria

Valmistus:

1. Hienonna pekoni ja paista pannulla.
2. Lisää joukkoon kuutioidut siitakesienet, paista hetki.
3. Anna seoksen jäähtyä.
4. Lisää seos jauhelihan joukkoon ja mausta suolalla ja pippurilla.
5. Muotoile massasta rosmariinin oksan ympärille pitkulainen kääryle.
6. Paista 180 asteisessa uunissa noin 15 minuuttia.
7. Poista rosmariinin oksa ruokailun yhteydessä.

OLIIVI-MOZZARELLAMUREKE

600 g	Naudan paistijauhelihaa
100 g	Vihreitä oliiveja
100 g	Tuoretta mozzarellaa
1 kpl	Kananmuna
0,5 dl	Vettä
0,5 dl	Korppujauhoja
2 tl	Suolaa
1 tl	Basilikaa
1 tl	Paprikajauhetta

Valmistus:

1. Sekoita keskenään jauheliha, mausteet, korppujauho, vesi ja kananmuna.
2. Laita puolet massasta vuoan pohjalle.
3. Lado massan keskelle oliiveja sekä mozzarellaa.
4. Täytä vuoka loppumassalla.
5. Paista 160 asteessa noin 45- 60 minuuttia vuoan mallista riippuen.
6. Halutessasi voit korvata oliivit ja juuston esim. tomaatilla tai jollain muulla juustolla.

ILTAPALALEIPÄ

300 g	Naudan paistijauhelihaa
1 kpl	Pihvitomaatti
1 kpl	Sipuli
0,5 dl	Ketsuppia
100 g	Juustoraastetta
1 tl	Suolaa
	Pippuria
	Oreganoa
1 kpl	Ranskanleipä

Valmistus:

1. Ruskista jauheliha.
2. Leikkaa ranskaleivästä kansi pois ja koverra sisälle suuri kolo, ota sisus talteen.
3. Sekoita leipämuru, ruskistettu jauheliha, mausteet ja ketsuppi keskenään.
4. Laita täyte leivän sisään.
5. Siivuta täytteen päälle sipuli ja tomaatti.
6. Lisää juustoraaste päälle.

Laita leivän ”kansi” päälle ja paista 150 asteessa.
