

Nevalan Mamman maksapihvit

"Maksa ei kuulu omiin lempiruokiini, mutta tässä on sellainen maksaresepti joka vie kielen mennessään!" – Antti

Varaa maksaa n. 100g-150g/ruokailija

400g naudan maksaa

2dl ruokakermaa

1 iso keltasipuli

voita paistamiseen

vehnä jauhoja

suolaa

pippuria



1. Viipaloi sipuli ohuiksi siivuiksi
2. Sulata kattilassa reilusti voita (n. 25g) ja lisää sipuliviipaleet. Anna hautua miedolla lämmöllä kunnes sipuli on pehmeää. Ruskista lopuksi kauniin kullanruskeiksi.
3. Poista maksasta kalvot ja leikkaa noin sentin paksuisiksi viipaleiksi. Kuivaa maksapalat talouspaperilla.
4. Sekoita lautasella vehnä jauhoihin suolaa ja pippuria maun mukaan ja pyörittele maksapalat seoksessa niin, että ne ovat kauttaaltaan jauhotettuja.
5. Paista maksapihvit pannulla molemmin puolin (n. 2min per puoli).
6. Lisää pannulle kerma ja haudutetut sipulit. Anna hautua vielä n. 5Min.

Tarjoile muusin tai keitettyjen pottujen kanssa.