LISÄÄ RESEPTEJÄ
WWW.HUNAJA.FI

HUNAJAISET GRILLIPIHVIT

AINEKSET NELJÄLLE

- 800 g possun ulkofileetä
- 1 rkl oliiviöljyä
- 1 tl suolaa
- 1 tl mustapippuria

GLASEERAUSKASTIKE

- 1 rkl Hunajayhtymän hunajaa
- 1 tl sokeria
- 2 rkl paprikajauhetta
- 1 tl sitruunamehua
- 1 tl suolaa

Leikkaa possusta kahdeksan pihviä eli 100 g per pihvi (kaksi pihviä per henkilö). Laita ne laakeaan vatiin, kaada oliiviöljyä, suolaa ja mustapippuria päälle. Sekoita ja jätä viileään marinoitumaan tunniksi.

Sekoita glaseerauskastike valmiiksi pöydälle odottelemaan.

Paista pihvit nopeasti kypsäksi grillissä tai pannulla. Muista, että vähärasvainen possun filee ylikypsyy herkästi. Sivele glaseerauskastiketta paistopinnoille kypsennyksen aikana. Tarjoa hunajaiset grillipihvit heti paistamisen jälkeen.

HUNAJAYHTYMÄ

RESEPTIKIRJASTO

Tutustu monipuolisiin resepteihimme:
www.hunaja.fi/reseptit
www.mieleinen.fi/reseptit
www.facebook.com/hunajayhtyma