



Tournedose liha Serrano singiga

Klassikaline lihalõikude kuningas saab endale Serrano singist hõrgutava katte.



15-30 MIN

600 g (4 lõiku) veise sisefileed
4 viilu Serrano sinki
400 g kartulit sektoritena (eelnevalt keedetud)
100 g rohelist ube
soola, musta pipart
võid ja õli küpsetamiseks
4 kokteilitikku

1. Lõigake fileest 4 umbes 4 cm paksust lõiku. Murdke singiviilud pikisuunas kokku. Pange singiviil lihalõigu ümber ja kinnitage tikuga.
2. Praadige lihale kiiresti väga kuumal pannil mõlemale poole mõnus värv, aga mitte singiga pooltele!
3. Pärast praadimist tõstke liha ahjuplaadile. Maitsestage liha mõlemalt poolt soola ja pipraga. Pange liha nii, et singi rasvaserv jääks ülespoole.
4. Pange liha ahju 200 kraadi juurde kaheksaks minutiks, lisage samale plaadile ka kartulisektorid ja oad. Võtke liha ahjust välja, katke fooliumiga ja laske 5 minutit seista. Jätkake kõõgiviljade küpsetamist veel 5 minutit. Eemaldage tikud ja komplekteerige portsjon.