



## HÄRKISMUREKEPIHVI

### Mureke:

250 g härkistä  
200 g tuhkavuohenjuustoa ( ei välttämätön)  
1 sipuli hienonnettuna  
2 valkosipulinkynttä hienonnettuna  
1 kananmuna  
1 tl suolaa  
½ tl mustapippuria  
1 rkl timjamin lehtiä ja rakuunaa hienonnettuna  
voita paistamiseen

200 g keltaisia kirsikkatomaatteja  
1 dl vettä  
0,5 dl sokeria  
0,25 dl väkiviinaetikkaa

### Lisäksi:

Voissa paistettua lehtikaalia

1. Freesaa sipulit pannulla voissa, lisää yrtit. Sekoita kulhossa härkis, sipulit, kananmuna sekä mausteet.
2. Anna massan asettua hetki ja paista siitä sen jälkeen neljä pihviä paistinpannulla.
3. Aseta pihvit uunipellille ja murena vuohenjuustoa päällä.
4. Leikkaa tomaatteihin pieni viilto kuoreen veitsellä ja kaltaa kirsikkatomaatit upottamalla ne hetkeksi kiehuvaan veteen. Kunnes kuori alkaa hieman irrota, nosta ne jääkylmään veteen ja ota kuori pois.
5. Kuumenna vesi, sokeri ja etikka kattilassa. Laita kuoritut tomaatit liemeen ja anna niiden maustua n. 60 asteisessa liemessä puoli tuntia.
6. Gratinoi pihvit grillivastuksen alla.
7. Asettele voissa paistettu lehtikaalilautaselle, nosta pihvit viereen, laita osa tomaateista kokonaisena ja osa hieman murskattuna jolloin saat myös kastikkeen lautaselle.