



Ö SIENILIEMI

# Herkkusienihärkä

## AINEKSET

4 annosta

2 rkl öljyä  
400 g naudan paistisuikaleita  
tai minuuttisuikaleita  
  
200 g herkkusieniä  
1 sipuli  
2 tl rouhittua viherpippuria  
½ tl suolaa  
2 tl Dijon-sinappia

**4 dl Ö Sienilientä**

### Lisäke:

200 g grillipaprikoita  
tai 1 vihreä paprika

## VALMISTUS

40 min

Kuori ja hienonna sipuli.

Kuumenna öljyä pannulla ja ruskista lihat kolmessa erässä kauniin ruskeiksi.

Ruskista sienet ja lisää hienonnettu sipuli.

Lisää viherpippuri, suola, Dijon-sinappi ja ruskistetut lihasuikaleet. Sekoita joukkoon sieniliemi ja anna hautua miedolla lämmöllä noin 10–15 minuuttia kunnes liha on kypsää.

Grillaa tai paista paprikat pannulla.

Nauti paprikoiden kera ja lisäkkeeksi sopii perunat, pasta tai riisi.