

# Piparsteik

## Hráefni

<b>6 stk</b>	steikur úr ungnautakjöti (200gr hver)
	malaður pipar, svartur, rósapipar og grænpipar
	salt

## Aðferð

- Nuddið steikurnar með piparnum og látið standa í 5-10 mín.
- Steikið í olíu á pönnu í 3-5 mín á hvorri hlið eða grillið
- Takið af og látið standa í smá stund

## Piparsósa

### Hráefni

<b>50 gr</b>	smjörlíki
<b>50 gr</b>	hveiti
<b>4 dl</b>	soð eða vatn og kjötkraftur
<b>2 dl</b>	rjómi
<b>1 ts</b>	grófmulinn svartur pipar
<b>1 ts</b>	grófmulinn grænn pipar
<b>1 ts</b>	grófmulinn rósapipar
<b>3 dropar</b>	tabasco sósa
	salt

### Aðferð

- Bræðið smjörlíkið og bætið hveitinu út í
- Hellið soðinu hægt í pottinn og þeytið á milli þannig að ekki myndist kekkir
- Látið suðuna koma hægt upp og hrærið í öðru hvoru
- Bætið piparnum og rjómanum í og látið krauma í nokkrar mínútur til viðbótar
- Bætið tabasco sósu út í
- Setjið lok á pottinn og látið standa í eina klukkustund, smakkið þá sósuna til með salti og meiri pipar eftir smekk og litið með sósulit ef vill