



# Walesilainen lapapata

Reippaan talvipäivän päätteeksi maistuu hedelmäinen lammaspata, joka kypsyy kätevästi uunissa vaikkapa hiihtolenkin aikana.

Mukaillen Welsh Lambin reseptilehtisen ohjetta Slow cooked welsh lamb shoulder.

## Hitaasti kypsytetty walesilainen lapapata

4-6 annosta

- 1 kg lampaan tai karitsan lapa leikattuna paloiksi
- 30 ml oliiviöljyä
- 2 sipulia paloina
- 2 valkosipulin kynttä hienonnettuna
- 2 tl rosmariinia
- 1 tl timjamia
- 2 tl suolaa
- 1 tl mustapippuria
- 4 tähtianista
- 0,5 tl inkiväärijauhetta
- 1,5 dl punaviiniä
- 30 ml luumuhilloa
- 6 luumua puolitetuina ja kivettöminä
- 3 tomaattia viipaloituna

Laita uuni kuumentamaan 150 asteeseen.

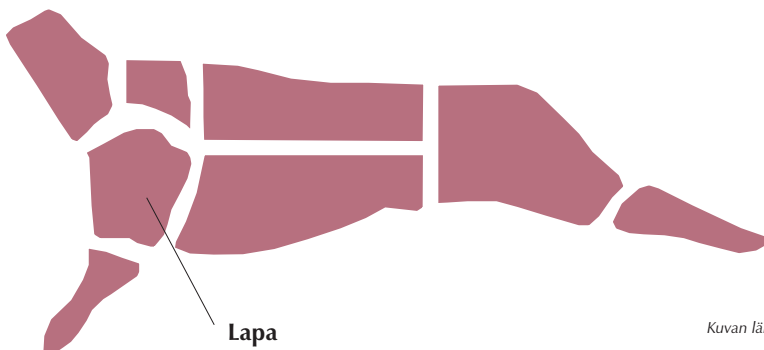
Kuumenna öljy uunin kestävässä padassa tai pannulla. Paista sipulia ja valkosipulia 1-2 minuuttia. Lisää paistettavaksi lihapalat ja ruskista ne. Lisää mausteet, luumuhillo ja viini. Sekoita ja annan kiehahtaa.

Laita seos uuniin noin 1,5 tunniksi tai kunnes liha on mureaa. Lisää luumut ja tomaatit noin puoli tuntia ennen ruuan valmistumista.

Tarjoile esimerkiksi salaatin ja uunijuuren kanssa. Lisäkkeeksi sopii myös perunaporkkanapyree tai keitetty ohra.



Kuvat: Terhi Torikka



Lapa

Kuvan lähde: Karitsaa á la Karelia