

Laitumelta
lautaselle

Kili tai karitsa hautuu suussa sulavaksi öljyn ja viinin kera

Lomamatkalla Kreikan Kreetalla satuimme pieneen ravintolaan syrjäisellä rannalla. Ruokalistan erikoisuus, oliiviöljyssä ja valkoviinissä haudutettu vuohi, oli itsestään selvä valinta. Eikä se皮eleen mennyt, päinvastoin.

Resepti ja kuvat
Terhi Torikka ja Eila Pennanen

Yksinkertaisen annoksen lihat hupenivat niin aikuisten kuin lastenkin suihin nopeasti, peruna maistui vasta lihojen loputtua.

Tarjoilija kertoi kaiken vuohen olevan paikallista, itse asiassa ravintolan omasta katraasta. Kyselin, joudutaanko eläimiä kuljettamaan pitkällekin teurastettavaksi. Tarjoilija katsoi hieman kummeksuen, ja vastasi ylpeänä ”ei tosiaankaan, ne teurastetaan tuolla takana”, osoittaen varastorakennuksen suuntaan. Ilmeisesti tässäkin lakipykälät, tai ainakin niiden toteutus käytännössä, eroavat jonkin verran EU-maiden välillä..

Hyvää vuohi oli silti. Suomessa testasimme saman reseptin karitsalla, ja hienosti toimi sekkin.

Kiliä (tai karitsaa) öljyssä & viinissä

- 1,5 kg lihaa paloina (esim. lapa tai potka sopii hyvin)
- 2 dl oliiviöljyä
- 3 valkosipulin kynttä hienonnettuina
- 2–4 sitruunan mehu
- 2 dl valkoviiniä
- suolaa
- oregano
- laakerinlehti

Mausta liha suolalla. Kuumenna oliiviöljy ja lisää liha ruskistumaan. Lisää valkosipuli ja valkoviini. Odota 1–2 minuttia ja lisää oregano, laakerinlehti, sitruunamehu ja vettä niin, että liha peittyy.

Laita uuniin noin 120 asteeseen vähintään runsaaksi tunniksi, tai kunnes liha on aivan pehmeää. Kreetalainen tarjoilija kertoi, että heillä viiniä lisätään liemeen vielä noin 20 minuuttia ennen lihan ottamista uunista, jotta viinin maku liemessä vahvistuu.

Tarjoile esimerkiksi keitettyjen perunoiden tai lohkopurunoiden kanssa.

