

Suomen Lammasyhdistyksen maaliskuun reseptin on suunnitellut Pirjo Latvanen Tolvilan Kartanon lammastilalta.



Ainekset:

karitsan entrecotea

porkkana

selleri

sipuli

valkosipulin kynsiä

rosmariinin oksia

timjamia tai muita yrtejä

laakerinlehtiä

maustepippuria

punaviiniä

lihalientä

Ruskista lihat ja paloitetut juurekset voissa. Laita lihat ja juurekset uunivuokaan tai pataan. Lisää mausteet sekä 1–1,5 dl punaviiniä ja lihalientä niin, että lihat peittyvät. Laita 200 asteiseen uuniin 30 minuutiksi ja jatka kypsentämistä 100 asteisessa uunissa neljästä kuuteen tuntiin. Liha voi laittaa myös padassa yöksi leivinuuniin, jossa se saa muhia miedossa lämmössä (n. 100–120 astetta) 10–12 tuntia. Liha on kypsää, kun se on aivan murean pehmeää. Lisää vielä makusi mukaan suolaa ja pippuria ennen tarjoilua.