



KUUKAUDEN RESEPTI

© Suomen Lammasyhdistys ry



Putkisalons kartanon Paahdettu karitsan lapa

www.putkisalo.fi

Karitsan lapa on kätevän kokoinen ja siitä riittää sopivasti neljälle aikuiselle. Helppo resepti, jossa sekä liha että lisukkeet valmistuvat samassa uunissa ja astiassa.

Paahdettu karitsan lapa Putkisalons tapaan

- 1 karitsan luullinen lapa
- 3 valkosipulin kynttä suikaleina
- Tuore rosmariinin oksa
- Oliiviöljyä
- Suolaa
- Mustapippuria
- Perunaa, porkkanaa, purjoa, palsternakkaa, juuriselleriä ja sipulia
- 1-2 dl vettä

Hiero lihan pintaan oliiviöljy, suola ja pippuri. Tee lihaan terävällä veitsellä 2 cm syvät reiät rosmariinin oksille ja valkosipulin suikaleille. Paahda lihan pinta kiinni 220 asteisessa uunissa, noin 30 minuuttia. Kätevintä tämä ruoka on valmistaa ritilällisessä uunivuoassa.

Pilko sillä aikaa juurekset 2-3 cm kuutioiksi ja mausta suolalla ja pippurilla. Lisää juurekset uunivuokaan ja kaada niiden päälle lämmin vesi. Mikäli lihasta irtoaa paahtamisen aikana nestettä se kannattaa jättää vuokaan makua antamaan.

Jatka kypsennystä 180 asteessa noin tunnin verran. Kääntelee juureksia pari kertaa ja lisää tarvittaessa vettä. Kypsä liha kääritään folioon ja annetaan levätä noin 10 min ennen leikkaamista. Lihalle sopii lisukkeeksi vaikkapa mustaherukkahyytelö.

Resepti ja kuva Putkisaloon Kartano