



KUUKAUDEN RESEPTI

© Suomen Lammasyhdistys ry



LAMMAS-SIENIMUREKE Pikkupurolan tapaan

Mureketaikina

400 g lampaan- tai karitsan jauhelihaa

1 dl ruokakermaa

½ dl kaurahiutaleita

1 kananmuna

¾ tl suolaa

1 tl maustepippuria

1 tl timjamia

Sienimuhennos

½ l tuoreita tai pakastettuja tatteja, kantarelleja, suppilovahveroita tai muita kauden sieniä

1 rkl voita

1 iso sipuli
1 rkl vehnä jauhoja
1dl ruokakermaa
¾ tl suolaa
timjama, persiljasilppua ja ripaus mustapippuria

Turvota ruokakermaa ja kaurahiutaleita noin 5 minuuttia. Lisää jauheliha, muna ja mausteet. Sekoita tasaiseksi.

Puhdista ja hienonna sienet. Hauduta sieniä pannulla miedolla lämmöllä, kunnes niistä irtoava neste on haihtunut. Lisää voi ja hienonnettu sipuli. Kun sipuli on läpikuultavaa ja pehmeää, ripottele vehnä jauhot tasaisesti seoksen pinnalle ja sekoita. Lisää ruokakerma ja hauduta muhennos sakeaksi.

Muotoile puolet mureketaikinasta suorakaiteen malliseksi levyksi uunivuokaan. Lisää sienimuhennos mureketaikinän päälle kapeaksi vanaksi ja peitä muhennos lopulla mureketaikinalla. Muotoile pyöreäksi ja tasaiseksi murekkeeksi. Murekkeen voi myös koota suorakaiteen muotoiseen leipävuokaan. Kypsennä 200-asteisen uunin alatasolla noin 30 minuuttia. Tarjoa keitettyjen perunoiden ja kermaviili-sinappi-tuoreyrttikastikkeen kanssa.

Kermaviilikastike

Sekoita purkilliseen kermaviiliä 1 tl sinappia, ripaus suolaa ja ½ dl tuoreita yrttejä. Esimerkiksi persilja, oregano ja ruohosipuli sopivat hyvin kermaviilin kanssa.