



VANHANAJAN LIHALIEMI JA LIHAPIIRAKKA

www.lammasyhdistys.fi



Lampaanlihalie mi

1½-2 kg juureksia

Esim. 400 g lanttua, 400 g juuriselleriä, 300 g porkkanaa, 300 g palsternakkaa, 400 g purjoa ja 300g sipulia

2 kg lampaan luullista lihaa, esimerkiksi kinttupaloja, niskaa, lapaata tai potkaa

1 kg lampaan ydinluuta

vettä

15 maustepippuria, 15 mustapippuria, 10 valkopippuria, 10 laakerinlehteä

Leikkaa pestyt juurekset pitkittäin, jolloin niihin saadaan runsaasti paistopintaa. Paahda lihat, luut ja juurekset uunipannulla 250 asteessa kauniin ruskeiksi. Laita paahdetut ainekset 10 litran kattilaan, lisää kylmää vettä lähes kattilan yläreunaan ja kiehauta. Kuori vaahto pinnalta, lisää mausteet ja keitä hiljalleen neljästä viiteen tuntiä.

Siivilöi liemi ja ota lihat sekä juurekset talteen lihapiirakkaa varten. Lientä voi keittää vielä kasaan pari tuntia, jolloin saat siitä voimakkaamman makuista. Jäähdytä liemi. Ota reilu litra lientä erilleen kirkasta lihalientä varten ja pakasta loput sopivan kokoisina annoksina keittojen, patojen, kastikkeiden sekä risottojen nesteeksi.

Lihapiirakka

Varaa pellilliseen lihapiirakkaa 1 kg pakastevoitaikinaa. Jaa taikina kahtia ja kauli suorakaiteen muotoisiksi levyiksi. Pilko kypsät lihat ja juurekset pieniksi paloiksi. Lisää liha-juureshakkeeseen 2 kananmunaa ja 2 dl paksua jugurttia tai smetanaa. Mausta suolalla, mustapippurilla ja timjamilla. Sekoita hyvin ja levitä täyte kaulitun voitaikinalevyn päälle. Laita toinen levy kanneksi ja ummista reunat. Voitele munalla ja paista 225 asteessa noin 15 minuuttia tai kunnes pinta on kauniin kullanruskea.

Kirkas lihaliemi

Laita 2 kananmunan valkuaista kattilan pohjalle ja riko niiden rakenne. Lisää lihaliemi ja kuumenna kiehuvaaksi. Sekoittele, etteivät valkuaiset tartu pohjaan. Keitä muutama minuutti ja anna liemen levätä kymmenisen minuuttia. Siivilöi ohuen kankaan läpi, lisää suola ja kuumenna vielä kiehumispisteeseen. Laita reilu pala lihapiirakkaa keittolautaselle ja kaada lihalientä sekaan.