



KUUKAUDEN RESEPTI

© Suomen Lammasyhdistys ry



Sipulin ystävän LAMPAAN PAISTIA PERUNAPEDILLÄ

www.koivuniementila.fi

Sipulin ystävän lampaan paistia perunapedillä

n. 2 kg lampaanpaistia (viulu) viipaloituna n. 2- 2.5 cm kiekkoiksi

2 isoa purjoo

n. 2 kg perunaa (12-15 kpl)

n. 15 pikkusipulia, salottisipuli käy myös mainiosti (yhdestä sipulista useampi pikkusipuli)

iso nippu/ ruukullinen persiljaa

3 valkosipulinkynttä

rosmariinia n. 1 tl, tuoreena reilummin

suolaa ja pippuria

voita

Lämmitä uuni 200 asteeseen. Leikkaa huuhdotusta purjosta vihreät osat pois ja leikkaa renkaiksi. Kuori ja viipaloi / lohko perunat (ei liian pieniksi). Kuori ja silppua valkosipuli. Silppua persilja ja rosmariini.

Nosta reilun kokoinen kattila liedelle, sulata pari rkl voita, lisää purjo ja valkosipuli. Pehmitä muutama minuutti ja lisää sekaan perunat. Mausta persiljalla ja rosmariinilla sekä lisää n. 1½ tl suolaa sekä pippuria muutama kierros pippurimyllystä, n. ¼ (- ½) tl. Sekoita ja hauduta muutama minuutti. Kaada ainekset uunivuokaan ja laita uuniin. Paista n. 20 min.

Ruskista kevyesti paistinpannulla voita n. 1 rkl, paista paistikiekot muutama minuutti per puoli (pinnat kiinni). Suolaa ja pippuroi paistiviipaleet makusi mukaan ja jätä maustumaan.

Kuori pikkusipulit, lisää vuokaan perunoiden sekaan, paista n. 15 min ja lado sitten paistiviipaleet vuokaan päällimmäiseksi. Paista n. 30 (- 40 min) lisää, riippuen vähän perunalaadusta ja haluamastasi lihan kypsyydestä.

Nauti raikkaan vihreän salaatin kera, tuopillinen täyteläistä olutta tai lasillinen punaviiniä kruunaa aterian. 😊

Siempi ja maukas ruoka mukaillen niin eteläitaliaista kuin suomalaistakin ruokaperinnettä. Laita paistikiekot semmoisenaan, älä poista rasvaa, luuta tms., sillä se on olennainen osa ruokaa ja sen mehevää, hyvää makua. Annoksesta riittää n. 6-8 ruokailijalle.