



KUUKAUDEN RESEPTI

© Suomen Lammasyhdistys ry



SALAHMILAINEN LAMMASPATA kazakstanilaisittain

 [Lahtelan Lammastila](#)

Salahmilainen lammaspata kazakstanilaisittain

1,2-1,5 kg lampaan lihaa paloitetuna (käy luullinen liha: lapa, niska, potka ja myös entrecote tai muu luuton, haudutettava ruhon osa)

noin 2 tl suolaa

1 tl mustapippuria

2-3 sipulia

2 punaista paprikkaa

Maustekastike:

1 prk (120g) smetanaa

2 tl currya

1 tl kardemummaa

1 tl paprikajauhetta

2 tl hunajaa
1 tl suolaa

Leikkaa halutessasi lihasta pois ylimääräiseltä tuntuvia rasvoja tai kalvoja - tai vaihtoehtoisesti älä leikkaa: nekin kyllä hautuvat uunissa suussa sulaviksi. Ruskista lihapalat erissä pannulla ja laita uunipataan. Ripottele lihapalojen pintaan suolaa ja mustapippuria ja jätä ne uunipataan maustumaan ja odottelemaan kasviksia sekä maustekastiketta.

Paloittele sipuli ja paprika ja pehmitä niitä miedolla lämmöllä pannulla. Tiskin minimoimiseksi voi hyvin jatkaa kasvien ja maustekastikkeen tekoa samalla pannulla, millä on ruskistanut lihat. Kun kasvikset ovat lämmenneet ja himpun pehmenneet, lisää joukkoon smetana ja mausteet. Lämmitä seosta niin, että se alkaa kuplia. Tässä kohtaa tuoksu keittiössä on niin mahtava, että tekee mieli lusikoida kasvismaustekastiketta sellaisenaan naamaan! Lisää kasvismaustekastike lihojen joukkoon uunipataan ja kääntelee seos lihapaloihin niin, että kastiketta ja kasviksia on tasaisesti joka puolella. Maustekastiketta voi varioida "fiiliksen mukaan" ja esimerkiksi paprikajauheen ja hunajan voi korvata muutamalla ruokalusikallisella paholaisen hilloa, jos sellaista jääkaapista löytyy. Padan voi tehdä myös ilman paprikakuutioita ja hyvää tulee niinkin.

Hauduta lihapata kypsäksi 125 -150 asteen lämmössä: Valmista on silloin, kun lihat irtoavat luista ja liha on mureaa ja pehmeää. Paistoaika vähän vaihtelee paistolämpötilan ja sen mukaan, mitä ruhon osaa paistaa. Esimerkiksi lampaan potkia voi pitää uunissa jopa 4-6 tuntia 125 asteen lämmössä. Hitaasti hyvä tulee! Leivinuunin jälkilämmössä haudutettavaksi tämä pataruoka sopii mitä parhaimmin!

Lisukkeeksi sopii niin peruna, riisi, kuin raikas salaattikin!