



KUUKAUDEN RESEPTI

© Suomen Lammasyhdistys ry



Kuva: Eila Pennanen



KARJALANPAISTI

<https://lammasyhdistys.fi>

Karjalanpaisti eli pätsiliha

Ainekset

Ainesten määrä ruokailijoiden ja ateriakertojen mukaan, paisti on hyvää myös uudelleen lämmitettynä.

Reilu kilo karitsan tai lampaan paistia tai lapaa

Muutama ydinluun pala, ellei lihassa ole luuta

2 sipulia

Suolaa

Kokonaisia maustepippureita

Pilko liha pienehköiksi paloiksi ja lohko sipulit. Laita lihanpalat, luut sekä sipulit kerroksittain uuniruukkuun mausteiden kanssa. Lisää vettä niin että ainekset melkein peittyvät. Laita ruukku mielellään 140-180 asteiseen uuniin ilman kantta ja anna hautua useamman tunnin ajan, kunnes lihan syyt irtoavat toisistaan helposti haarukalla kokeiltaessa ja lihapalojen pinta on kauniin ruskea.