



KUUKAUDEN RESEPTI

© Suomen Lammasyhdistys ry



Kuva: Sanna Lehtonen



KARITSAN MAKSAPATEE

www.lampurinkeittiossa.com

- 1 paketti pekonia
- 1 karitsan maksa (n. 450 g)
- 4 valkosipulin kynttä
- 1 punasipuli
- 1 tl hunajaa
- suolaa
- pippuria
- rosmariinia
- 1 dl mustaherukoita
- 1 tl whiskey
- 3 kananmunaa
- 2 dl kuohukermaa

Pilko pekoni ja paista pannulla. Siirrä sivuun. Pilko sipuli ja valkosipulinkynnet. Kuullota pannulla voissa. Laita kaikki ainekset tehosekoittimeen ja surauta tahnaksi. Siirrä seos uunivuokaan ja paista uunissa vesihauteessa 180 asteessa 50 minuuttia.

Karitsan maksapateen kanssa sopii mainiosti mustaherukkahillo ja tuoreet mustaherukat.