



KUUKAUDEN RESEPTI

© Suomen Lammasyhdistys ry



TURKKILAINEN KYLJYSVUOKA

[www.facebook.com/
Jokelanlammastila](https://www.facebook.com/Jokelanlammastila)

Turkkilainen kyljysvuoka

Lihat:

Parikyljyksiä tai karettä

Kasvikset:

Perunoita

Tuoretta sipulia

Pepperonia

Laakerinlehtiä

Suippopaprikkaa

Tomaatin viipaleita

Marinadi:

1 osaa oliiviöljyä

2 osaa maitoa

2 osaa Coca-Colaa

Mustapippuria

Oreganoa

Murskattuja valkosipulin kynsiä

Suolaa

Sekoita ainekset hyvin, ja pidä marinadissa vähintään 4 tuntia, kylmässä kauemmin.

Asettele perunalohkot hyvin voideltuun vuokaan, niiden päälle asetellaan pannulla voissa ruskistetut kyljykset. Päälle tuoretta sipulia, pepperonia, laakerinlehtiä, suippopaprikaa ja tomaatin viipaleita.

Paista uunissa 225 asteessa, karitsaa 60min/ lammasta 90min foliolla peitettynä. Onnistuu myös grillissä, jossa on kupu päällä, näin saadaan pieni savun aromi mukaan.