



KUUKAUDEN RESEPTI

© Suomen Lammasyhdistys ry



KARITSAPAPUPATA

www.sorsakoskenlammastila.com

KARITSAPAPUPATA (Ragoût d'agneau aux haricots blancs)

500 g karitsan niskakiekkoja
500 g karitsan kylkeä
4 porkkanaa
n. 500 g valkoisia kypsiä papuja
1 sipuli
3 valkosipulinkynttä
2 laakerinlehteä
2 rkl tomaattipyrettä
25 cl valkoviiniä
Oliiviöljyä
Kasvislientä
Ripaus sokeria
Pippuria
Suolaa

Oreganoa
Chilipippuria
Lehtipersiljaa

Ota lihat huoneenlämpöön noin puoli tuntia ennen kypsentämistä. Leikkaa porkkanat noin puolen sentin paksuiksi viipaleiksi ja silppua sipuli.

Suolaa lihat ja ruskista ne kauttaaltaan oliiviöljyssä. Ota lihat pois padasta sekä ylimääräinen rasva. Laita pataan silputut sipulit, murskatut valkosipulinkynnet ja porkkanat. Lisää hieman valkoviiniä ja irrota paiston jäämiä.

Laita lihat takaisin pataan ja lisää tomaattimurska, pavut ja loppu valkoviini. Lisää kasvisliemi pintaan asti. Laita sekaan laakerinlehdet, oreganoa, pippuria, ripaus sokeria ja hieman chilipippuria. Anna hautua hiljaisella lämmöllä noin 2 tuntia ja tarkista maku.

Silppua valmiin annoksen päälle lehtipersiljaa. Nauti esim. italialaisen tai portugalilaisen punaviinin kanssa. Pataruoka vain paranee kun sen lämmittää uudestaan seuraavana päivänä.

Bon appétit!