



Pitkään kypsytetty **KARITSANPAISTI** *paistopussissa*

AINEKSET

- kotimainen luullinen karitsanpaisti
- suolaa ja mustapippuria
- tuoretta rosmariinia

Lisäksi tarvitet paistopussin ja lämpömittarin lihalle.

TEE NÄIN

- Ota liha huoneenlämpöön 2 tuntia ennen paistamista.
- Hiero lihan pintaan suolaa ja mustapippuria.
- Tee lihan rasvaan viiltoja ja laita viiltojen sisään rosmariinin oksia.
- Laita paisti paistopussiin ja tee pussin kulmaan pieni reikä.
- Laita paistomittari paistin paksuimpaan kohtaan ja kypsennä 125-asteisessa uunissa kunnes paistin sisälämpötila on noin 60–65 astetta.
- Paistoaika riippuu karitsanpaistin koosta, mutta on yleensä 5–6 tuntia.

VINKKI!

Ota paistolieri talteen ja käytä se esimerkiksi kastikkeen tai lihaliemen pohjana.

**Katso chef Katja Tuomaisen muut karitsareseptit:
www.lammasyhdistys.fi/materiaalipankki**



Lampaanlihan tuotantoketjun kehittäminen -hanke:

