



Asta ja Janne grillaa:

Lammasmicit grillissä

Tarjoile valmiit micit sinappikurkkusalaatin, etikkaisten vihannesten tai pikkelssin kanssa, lisänä keltaista sinappia (dijonsinappi tms.) ja raikasta vihreää salaattia. Voit myös tarjota micit leivän päällä.



Mititeit eli micit

(kuoreton lammasmakkara)

Ainekset:

900 g karitsan jauhelihaa
4–6 valkosipulin kynttä
2 tl paprikajauhoa (savupaprika)
1,5 tl timjamia (tai jauhettua korianteria)
1 tl suolaa
0,5 tl mustapippuria jauhettuna
0,5 dl kylmää vettä + 0,5 tl soodaa

Sekoita kaikki muut ainekset paitsi vesi ja sooda. Parasta on tehdä työ yleiskoneen taikinakoukun voimalla. Anna koneen käydä vähintään 5 minuuttia. Lopuksi lisää pienillä kierroksilla soodavesi.

Taikinan tulee olla tahmeaa ja pehmeää, voit lisätä kylmää vettä tarvittaessa toisen puoli desiä. Jätä taikina kylmään lepäämään yön yli, jos mahdollista, mutta vähintään tunniksi.

Muotoile etusormen vahvuisia ja pituisia sylintereitä (n. 15–16 kpl tästä ohjeesta), tai paksumpia, jos haluat isompia ”makkaroita”.

Grillaa micit kuumassa joka puolelta. Anna paistua kunnolla 2–3 minuuttia ennen kuin ryhdyt kääntämään micitä. Tarkoitus on grillata kunnan väri, ei polttaa, ja sisältä saada aikaiseksi mehukas kypsä ”makkara”.

Lisää lammastreseptejä:

www.lammasyhdistys.fi/materiaalipankki

Lampaanlihan tuotantoketjun kehittäminen -hanke: