

KUUKAUDEN RESEPTI

© Suomen Lammasyhdistys ry



HAUDUTETTU POTKAPATA Kurikan Lammastilan tapaan

www.facebook.com/sarikurikka

Haudutettu potkapata

- 4 kpl karitsanpotkia
- Voita
- Suolaa ja mustapippuria
- 4 perunaa
- 2 porkkanaa
- 3 keltasipulia
- 6 kpl valkosipulinkynsiä
- 2 rkl tomaattipyreetä
- Ripaus kuivattua timjamia & rosmariinia
- Kuivattua lipstikkaa & selleriyrttiä
- 2 laakerinlehteä
- n. 4 dl punaviiniä

n. 2 dl kahvia
ja vettä niin, että ainekset peittyvät n. puoliväliin asti.

Ota potkat huoneen lämpöön tuntia ennen valmistusta.

Sulata voinokare padassa, paista potkiin vähän paistopintaa ja mausta.

Nosta potkat padasta ja lisää voinokare ja kuullota perunat, porkkanat, sipulit ja valkosipulit, nämä saavat olla aika suurina paloina.

Lisää mausteet, yrtit ja tomaattipyree, sekoita.

Asettele potkat juuresten päälle, lisää nesteet ja kuumenna pata kiehuvaaksi.

Nosta sitten pata uuniin n. 150° ja anna hautua 4 tuntia tai kunnes liha irtoaa hyvin luista. Lihon on hyvä käänellä pari kertaa hauduttamisen aikana.

Kun lihat ovat kypsiä siivilöi osa liemestä ja valmista siitä tumman kastikesuuruksen tai maissitärkkelyksen kanssa kastike.

Tarjoile potkat niiden kanssa haudutettujen juuresten ja kastikkeen kera.

Toivottavasti maistuu muillekin.