



KUUKAUDEN RESEPTI

© Suomen Lammasyhdistys ry



Kurikan lammastilan Mahapaitaan kääritty **LAMMASPAISTOS**

www.facebook.com/sarikurikka

Mahapaitaan kääritty lammaspaiostos

Karitsan mahapaita

n. 1 kg karitsan luutonta lihaa esim. lavasta

Pari munuaista

5 perunaa

2 porkkanaa

1 palsternakka

1/4 mukulaselleriä

2-3 sipulia

5-6 valkosipulinkynttä

1 paprika

Keräkaalia (parsa-, kukka-, tai ruusukaali käy myös hyvin)
Jos pidät tulisemmasta ruuasta, niin lisää hieman chiliä

Mausteet

2 tl merisuolaa

1 rkl kuivattua lipstikkaa

1 rkl kuivattua persiljaa

2 tl kuivattua rosmariinia

2 laakerinlehteä

Pippurimylystä kuivattua katajanmarjaa pari kierrosta

Huuhtelee mahapaita juoksevalla vedellä hyvin puhtaaksi.

Leikkaa lihat kuutioiksi, munuaiset muutamaan osaan, pilko muut ainekset ja sekoita nämä kulhossa sekaisin. Lisää mausteet ja sekoita.

Asettele mahapaita leikkuulaudalle ja laita muut ainekset sen päälle ja kääri mahapaita aineksien ympärille kääreeksi ja kypsennä padassa tai käytä mahapaita pata-ainesten päälliseksi. Vuoassa kannattaa käyttää kantta, kunnes mahapaita on saanut vähän rapeutta ja väriä.

Hauduta n. 150° n. 3-4 tuntia kunnes liha on mureaa.