



Lampaanrintapaisti

Aineet: n.1 kg luutonta lampaanrintaa
100 g lampaanjauhelihaa
1 tl rosmariinia
1 pieni nippu persiljaa
2 valkosipulinkynttä
suolaa, pippuria
margariinia

Valmistus: 1. Valmista täyte. Silppua persilja, valkosipuli ja murskaa rosmariini. Sekoita ne sekä vajaa 1 tl suolaa ja vähän mustapippuria jauhelihan joukkoon, ruskista seosta pannulla.

2. Pyydä kauppiasta leikkaamaan rinta luuttomaksi tai tee se itse. Poista liika rasva. Nosta lampaanrinta työpöydälle nahkapuoli alaspäin.

3. Levitä täyte pinnalle, kiedo rullalle ja sido narulla. Suolaa ja pippuroi kevyesti.

4. Nosta rulla uunipannulle ja paista 175 asteessa noin 1 tunti. Kypsennä samanaikaisesti rullan kanssa uunipannulla perunaviipaleita.