



Lammasmarinadi

Aineet: 1 lampaanpaisti
valkosipulin kynsiä
25 g valkosipulijauhetta
25 g paprikajauhetta
25 g pippurisekoitusta
100 g Aromat-maustetta
sinapinsiemeniä, persiljaa
ruohosipulia, sokeria,
loraus soijakastiketta
2 - 3 dl ruokaöljyä

Valmistus: Ota sulatetut lampaan paistit vadille ja pistele lihaan valkosipulin kynsiä.

Ripottele valkosipulijauhetta paistin pintaan ja sisäosiin. Sekoita marinadin

ainekset huolellisesti ja pistä paisti marinadissa muovipussiin. Anna maustua yön yli.

Ota paisti huoneen lämpöön 1 - 2 tuntia ennen paistoa. Nosta paisti pois pussista ja aseta se uunivuokaan pyöreämpi puoli ylöspäin. Laita kuumaan 150° uuniin. Paistoaika on n. 1 h/kg.

Tarjoile valkosipuliperunoiden ja salaatin kanssa.

www.superkokki.com