



Valkosipulilampaanviulu

Aineet:	1	lampaanviulu
	2-3	valkosipulia
		rosmariiniä
		timjamia
		mustapippuria
		valkopippuria
		laakerinlehtiä
		oliiviöljyä
		merisuolaa
		porkkanaa
		sipulia
		palsternakkaa
		selleriä
	1,5 l	lihalientä
	0,5 l	punaviiniä
	3 rkl	hunajaa

- Valmistus:
1. Katkaise viulu niin että se mahtuu uuniin.
 2. Painele teräväkärkisellä veitsellä paistiin reikiä ja täytä reiät kuorituilla valkosipulinkynsillä.
 3. Sivele pintaan hiukan öljyä ja huhmaressa murskatut mausteet (ei suolaa)
 4. Kääri kelmuun ja anna maustua n. 1-2 vrk
 5. Ruskista uunissa paisti ja pilkotut juurekset
 6. Laita paisti uunivuokaan juuresten päälle.
 7. Sekoita punaviini, hunaja ja lihaliemi keskenään.
 8. Kaada n. 1 l seosta uunivuokaan pohjalle ja laita paisti uuniin n. 130 asteeseen. Paista n. 3,5-4 tuntia kokoajan liemellä valellen.
 9. Kokeile lihalämpömittarilla paksuimmasta kohdasta paistin kypsyyttä. Paisti on valmis lihamittarin näyttäessä n. 70-80 °C
 10. 2,5 tunnin jälkeen ota vuoka pois uunista, siivilöi liemi ja laita sekavihannekset (papuja lukuun ottamatta) liemeen ja vuoka takaisin uuniin.
 11. Kun lammas on kypsä ota paisti pois uunista ja sammuta uuni. Mausta lammas merisuolalla ja kääri folioon. Laita lammas vielä jälkilämpöön muhimaan hetkeksi.