



Lammasta Guinness-kastikkeessa

Aineet: 2 tölkkiä Guinness-olutta
3 rkl hunajaa
soijakastiketta maun mukaan
1 kg lampaanlihaa ilman luuta
2 isoa sipulia
3 valkosipulinkynttä
1 tl currya
1 tl paprikajauhetta
1 tl jauhettua kuminaa tai jeraa
hyppysellinen cayenne-pippuria
2 rkl tomaattipyrettä
12 pientä sipulia
4 porkkanaa
100-200 g herkkusieniä
vehnäjauhoja
öljyä ja voita paistamiseen
tuoretta persiljaa ja timjamia

Valmistus: Kuutioi lammas melko isoiksi kuutioiksi. Sekoita Guinness-oluesta, hunajasta ja soijasta marinadi. Marinoi lihakuutioita liemessä noin 2 tuntia. Valuta lihakuutiot ja säästä marinadi kastikkeeseen.

Ruskista lihakuutiot pannulla öljyssä ja voissa. Lisää pannuun pilkotut sipulit, valkosipuli, mausteet ja tomaattisose ja kypsennä hetki. Ripottele sekaan hiukan vehnäjauhoja ja anna kypsyä hetki.

Kuullota toisessa pannussa kokonaiset pikkusipulit, porkkanakuutiot ja pilkotut herkkusienet. Laita kuullotetut vihannekset lihojen sekaan.

Kaada joukkoon marinadikastike ja sekoita.

Hauduta lihapataa miedolla lämmöllä kannen alla noin 1-1 1/2 tuntia. Kuori padan pinnalta vaahtoa tarvittaessa.

Tarjoa haudutetun ohran kanssa.