



Helppo lapapaisti

Aineet: 1/2-2 kg:n pala porsaan luullista lapaa viipaleena
2-3 rkl sinappia
1/2 tl suolaa
1-2 tl rosmariinia hienonnettuna

Valmistus: Pyyhi liha puhtaaksi ja nosta paistokelmulle. Levitä pintaan sinappi ja mausteet. Kiedo keltuun ja paista 150- asteisessa uunissa 1 1/2 - 2 tuntia. Tarjoa liemi kastikkeena.

www.superkokki.com