



Hieno lapapaisti

Aineet: 2 palaa (á 400 g) luutonta uuni ja pataporsasta
1 tl suolaa
3-4 valkosipulinkynttä
1/2 tl valko- tai mustapippuria
1 tl rosmariinia
1 rkl öljyä
2 dl paistolientä
1 rkl vehnä jauhoja
1 rkl ketsuppia
2 rkl sinappia
(kermaa)

Valmistus: Mausta lihapalat kevyesti suolalla ja pippurilla. Kuori ja viipaloi valkosipulinkynnet . Hienonna rosmariinit. Kuumenna uuni 125-asteeseen. levitä valkosipuli ja rosmariinit toisen lihapalan päälle ja paina toinen lihapala päälle kanneksi. Yhdistä palat koktailtikuilla tai kiedo ympärille kalastajan lankaa. Ruskista liha paistin pannussa tai padassa molemmilta puolilta. Nosta paisto pussiin ja kypsennä reilun tunnin ajan. Kaada liemi pussista kattilaan. Lisää kylmää vettä , jos lientä ei ole tarpeeksi. Vatkaa siihen ketsuppi, sinappi ja vähitellen jauhot. Lisää kermaa, jos kastike on liian sakeaa. Hienonnettu rosmariini sopii. Tarjoa kastike viipaloidun lihan lisänä. Seuraksi sopivat vaikkapa paistin kanssa yhtä aikaa kypsyvät uuniperunat.