



Lammasruukku

Aineet: 500 g pakastettua lampaan tai karitsan paistia
öljyä
1 1/2 rkl vehnäjauhoja
2 dl vettä
1 1/2 dl hillosipuleita
1/2 rkl soijakastiketta
1/2 - 1 tl suolaa
1 tl timjamia
1/2 tl minttua
1/2 tl rosépippuria murskattuna
1 dl kevytkermaa

Valmistus: Ota paisti pakastimesta jääkaappiin edellisenä päivänä. Puolita kohmeinen paisti ja leikkaa palat poikkisyyin mahdollisimman ohuiksi viipaleiksi.

Anna viipaleiden sulaa työlaudalla huoneenlämmössä.

Ruskista viipaleet öljyssä kuumalla pannulla kahdessa erässä.

Ripottele joukkoon vehnäjauhot ja lisää vesi, hillosipulit, mausteet ja kerma. Kypsennä ruoka peitettynä uuninkestävässä ruukussa tai annosruukuissa uunin keskitasossa 200 asteessa noin 30 minuuttia.

Tarjoile riisin tai keitettyjen perunoiden kanssa.