



Turun lammashöystö

Aineet: 0,5 kg lampaan lihaa luineen
sipulia
lanttua
porkkanaa
kokonaisia valkopippureita
suolaa

Valmistus: Liha paloitellaan annospaloiksi. Lihapaloja ruskistetaan kevyesti padan pohjalla. Lisätään vettä niin että palat peittyvät. Keitä lihaa hiljalleen noin tunti. Lisää pilkotut vihannekset ja mausta suolalla ja valkopippurilla. Ruokaa haudutetaan liedellä kunnes vihannekset ovat kypsiä. Mausta tarpeen mukaan tilkalla etikkaa.

www.superkokki.com