



Lammashöystö

Aineet: 2 rkl Voita
1,2 kg Lampaanlapaa kuutioina
2 kpl Sipulia hienonnettuna
2 kpl Omenaa kuutioina
1 rkl Currya
Valkopippuria myllystä
Suolaa
1 rkl Soijaa
0,5 l Lihalientä
2 dl Kuohukermaa
1 kpl Punasipulia
6 kpl Neilikkaa
1 oksaa Timjamia

Valmistus: Ruskista huoneenlämpöiset lihakuutiot pieni erä kerrallaan kauniin ruskeaksi.

Kuullota voissa sipulisilppu, omenat ja curry.

Lisää liemi, kerma, kokonainen punasipuli (johon on pistelty kokonaiset neilikat) ja mausteet pataan.

Hauduta pataa miedolla lämmöllä yhden tunnin ajan.

Poista maustesipuli, tarkista suolaisuus ja tarjoa punakaalin kera.