



Lammaspaisti 2

Aineet: 2,5-3 kg Lampaanpaistia
5 dl Kahvia vahvaa
1 rkl Minttua
1 rkl Suolaa
5-8 kynsi/kynttä Valkosipulia
Kermakahvia vahvaa
4 dl Paistolientä
2 rkl Vehnäjauhoa
0,5 dl Kermaa
Mustapippuria
Sinappia

Valmistus: Puhdista paisti hyvin. Pane se ja kahvi esim. suureen paistopussiin ja anna marinoitua seuraavaan päivään. Kääntele pussia välillä. Hiero paistin pintaan suolaa ja murskattua minttua. Leikkaa kuoritut valkosipulin kynnet ohuiksi suikaleiksi. Tee terävällä veitsellä viiltoja joka puolelle paistia ja työnnä valkosipulisuikaleet niihin. Työnnä lihalämpömittari paistin paksuimpaan kohtaan siten, ettei se kosketa luuta.

Nosta paisti rutilälle uunipannun päälle. Paista 175 asteessa noin 1- 1 1/2 h/kg riippuen siitä, kuinka kypsää haluat lihan olevan. Punertavan lihan sisälämpö on 70 astetta, täysin kypsän noin 80 astetta. Valele paistia kypsennyksen aikana useaan kertaan kermakahvilla. Lisää pannulle tarvittaessa tilkka vettä.

Ota liha uunista, peitä alumiinifoliolla ja anna tasaantua. Siivilöi paistoliemi kastikkeeksi ja lisää siihen vehnäjauhot. Keitä muutama minuutti. Mausta ja lisää kerma.