



Lammaspata

Aineet: 1 kg Lampaanlapaa paloitetuna
2-3 kpl Sipulia
2-3 kpl Porkkanoita
1 palaa Selleriä
1-3 kynsi/kynttä Valkosipulia
2 tl Suolaa
Mustapippuria rouhittuna
1-2 tl Timjamia
1 kpl Laakerinlehtiä
1 tl Inkivääriä tuoretta/tuoreita
4 kpl Perunoita
2 dl Lihalientä

Valmistus: Puhdista, kuori ja paloittele kasvikset. Pane kaikki ainekset pataan ja sekoittele. Pane pata uuniin (175 astetta) noin puoleksi tunniksi ilman kantta. Kääntelee kerran ja pane kansi päälle. Alenna lämpö 150 asteeseen ja hauduta runsaan tunnin ajan. Anna muhia vielä 0-asennossa puolisen tuntia.