



Lampaanpaisti tuskevarin tapaan

Aineet:

1	kg	pässin lapaa
50	g	savupekonia
2	dl	punaviiniä
2		punasipulia
1	rkl	maustepaprikaa
1	rkl	sinappia
50	g	sianihraa tai pekonin rasvaa
		suolaa
		pippuri
		mausteita maun mukaan

Valmistus: Esityöt:

Liha ja sipuli viipaloidaan, pekoni paloitellaan pieniksi kuutioiksi.

Valmistus:

Sipuli kuullotetaan pekonikuutioiden rasvassa. Liha paistetaan ja maustetaan suolalla, pippurilla ja maustepaprikalla. Viini kaadetaan lihan päälle, joka haudutetaan pehmeäksi. Sinappi lisätään vasta, kun liha on kypsää. Annetaan kiehua vielä kerran. Unkarissa tämä ruoka on tapana tarjota taikinakokkareiden kera ja Transsilvaniassa lampaanpaisti tarjotaan maissipuuron kera.