



Lammaspatee

Aineet: Suurehko leipävuoka tai kaksi pientä:
1 kg lammasjauhelihaa
1 hien. punasipuli
1 dl vihreitä oliiveja viipaleina
0,5 dl kaprismarjoja
3 munaa
10 kokon. valkosipulinkynttä
1,5 tl suolaa tai yrttsuolaa
mustapippuria
kuiv. timjamia tai rosmariinia (oman makusi mukaan)
2 dl kuohukermaa
2 rkl perunajauhoja

Valmistus: Laita jauheliha isoon kulhoon ja lisää muut ainekset kermaa ja perunajauhoja lukuun ottamatta. Vaivaa seos tasaiseksi massaksi. Lisää kerma ja lopuksi perunajauho. Kaada seos voideltuun vuokaan ja laita uuniin paistumaan runsaan tunnin ajaksi. Kypsä patee tuntuu painellessa kiinteältä. Anna jäähtyä vuossaan ja kumoa se tarjolle erilaisten kirpeiden kasvisten kanssa. Voit myös tarjota patee heti kuumana keitettyjen perunoiden ja lämpimien kasvisten kanssa.