



Ranskalainen padassa paistettu sianliha

Aineet: 11/2 kg:n luuton sianpaisti, haluttaessa ennen paistamista marinoitu
4 rkl ihraa, paistinrasvaa tai öljyä
paksupohjainen pata
2 rkl voita
keltasipuli viipaleina
porkkana viipaleina
halutessa: kaksi kuorimatonta valkosipulin lohkoa
maustekimppu:
4 persiljanoksaa
1/2 laakerinlehteä
1/4 timjamia
1 dl kuivaa valkoviiniä

Valmistus: Kuumenna uuni 175-asteiseksi. Pane rasva pataan kohtalaiselle lämmölle. Kun melkein savuaa, ruskista liha joka puolelta. Nosta paisti toiseen astiaan. Kaada padasta pois rasva lukuunottamatta 2 rkl. Sekoita siihen kasvikset, mahd. valkosipuli sekä maustekimppu. Pane kansi päälle ja kääritä hiljaa 5 min. Pane paisti pataan rasvaisin puoli ylöspäin.

(Ellei liha marinoitu, mausta suolalla ja pippurilla sekä 1/2 tl:lla salviaa tai timjamia.)

Pane kansi padan päälle ja kuumenna, kunnes liha alkaa sihistä.

Aseta pata sitten lämmitetyn uunin alimpaan kolmannekseen n. 2 tunniksi eli kunnes lihalämpömittari näyttää 87 astetta. Valele paistia 2-3 kertaa tänä aikana pataan valuvalla paistinliemellä ja säädä uunin lämpöä niin, että liha kypsyy hitaasti ja tasaisesti. Kun paisti on kypsä, nosta se kuumalle tarjoiluvadille. Kaada neste pataan ja keitä hiljaa 2-3 minuuttia. Kallista pataa ja kuori rasva pois 1-2 rkl lukuunottamatta. Survo kasvikset liemeen ja keitä kiivaasti, kunnes nestettä on jäljellä n. 2dl. Siivilöi liemi kastikemaljaan. Ympyröi paisti tarjottavilla kasviksilla ja tarjoa.