



## Pähkinätäytteiset lammaskääröt - Kilis kuslari

Aineet: 8 viipaletta lampaan paistia 1 1/4 cm:n paksuisina viipaleina

### TÄYTE:

2 rkl suolatonta voita

1 sipuli hyvin hienonnettuna

500 g lampaan jauhelihaa

2 kypsää tomaattia kaltattuna, siemenettömänä ja kuutioituna

45 g saksanpähkinöitä paahdettuna ja rouhittuna

2 rkl tuoretta persiljaa hienonnettuna

1 tl suolaa

1/2 tl maustepippuria jauhettuna

1/2 tl kanelijauhetta

1/2 tl kuminaa jauhettuna

riipaus cayennenpippuria

### KASTIKE:

1 1/4 dl tomaattipyreetä

2 1/2 dl vettä tai lammas- tai kanalientä

2 valkosipulinkynttä hienonnettuna

3 laakerinlehteä

Valmistus: Laita kukin lihaviipale kahden kelmunpalan väliin ja nuiji viipaleet

runsaan 1/2 cm:n paksuisiksi levyiksi. Säilytä niitä jääkaapissa käyttöön

saakka. Kuumenna uuni 180 asteeseen. Valmista täyte: sulata voi pienessä

paistokasarissa keskilämmöllä. Lisää joukkoon sipuli ja kuullota sitä noin

8-10 minuuttia, kunnes se on pehmeää ja läpikuultavaa. Lisää kasariin

lampaan jauheliha, murena se ja ruskista lihaa noin 8 minuuttia koko ajan

käännellen, kunnes väri vaalenee.

Lisää joukkoon tomaattikuutiot, pähkinärouhe, persilja, suola, maustepippuri, kaneli, kumina ja

cayennenpippuri ja hauduta aineksia koko ajan käännellen noin 3 minuuttia, kunnes maut ehtivät sekoittua.

Nosta kasari liedeltä ja anna seoksen jäähtyä. Laita 2-3 rkl jäähtynyttä täytettä kullekin lihaviipaleelle ja

rullaa ne kääroiksi. Kiinnitä käärot cocktailtikulla tai sido langalla. Lado käärot uunivuokaan viere viereen.

Valmista kastike: sekoita kaikki kastikeaineet kasarissa. Kiehauta seos,

hauduta hiljalleen koko ajan sekoittaen hetken ajan ja kaada lihakääröjen

päälle. Kypsennä kääroja silloin tällöin kastikkeella vaellel noin tunnin

ajan tai kunnes ne ovat kypsiä. Siirrä käärot ja kastike lämpimälle

tarjoiluvadille ja tarjoa heti.