



Kanelinmakuinen lammaspata

Aineet: 1,5 kg lampaan lapaa ja etuselkää
3 rkl voita
6-7 dl vettä +
2 kasvisliemikuutiota
1 kanelitanko
1 tl inkiväärijauhetta
1/2 pussia (0,25 g) sahramia
1-2 tl suolaa
2-3 tuoretta aprikoosia tai vastaava määrä säilöttyä
1 purjo tai 6 salottisipulia
3 rkl hunajaa
1 tl kanelia

Valmistus: Leikkaa liha isohkoiksi kuutioiksi. Kuumenna rasva padassa ja ruskista siinä lihakuutiot joka puolelta. Lisää pataan kanelitanko, inkivääri sahrami ja kasvislientä niin, että kuutiot peittyvät. Hauduta lihaa kannen alla, välillä sekoittaen noin 40 minuuttia. Lisää vettä tarvittaessa. Kuori ja lohko aprikoosit. Halkaise, huuhto ja paloittele purjo tai kuori sipulit. Lisää aprikoosit, purjo tai sipulit, hunaja ja kanelia. Hauduta edelleen noin 30 minuuttia. Tarkista maku. Tarjoa lisänä keitettyä riisiä tai perunoita.

www.superkokki.com