



Kahvikaritsa lemiläisittäin

Aineet: karitsan tai lampaan putkiluupaisti
murukahvia
suolaa
paistopussi

Valmistus: Sulata karitsan / lampaanpaisti ja poista näkyvä rasva ja kalvot. Hiero karkeaa suolaa ja murukahvia jauheena lihan pintaan niin paljon kuin siinä sitä pysyy. Valkosipulin ystävät laittavat kynsiä luun viereen, Muita mausteita ei tarvinne.

Kypsennä paistopussissa n 175 asteessa kunnes lihamittari on 70 astetta. Uniperunat kypsyvät samalla . Hienostelijat tekevät paistinliemestä kastikkeen lisäämällä viiniä ja kermaa sekä saostamalla maizenalla. Mökkiläisillä paisti onnistuu savustimessakin, mutta pienellä tulella, ettei liha kuivuu liikaa. Siirrä paistopussiin kun pinta on saanut savua.

www.superkokki.com