



Laulajan lammas

Aineet: 2-3 kg lampaanpaistia
3 tl hienonnettua rosmariinia
3 tl timjamia
3 tl kirveliä,
tai muita yrttimausteita, esim. Provencen yrttejä
2 isoa valkosipulia, joista kynnet on kuorittu ja vuoltu ohuiksi tikuiksi
2 dl vahvaa kahvia, esim. pikakahvista tehtyä
3 dl punaviiniä tai vahvaa kasvislientä (liemikuutioista)
Kastikkeeseen:
1,5 dl kermaa
1 rkl vehnä jauhoja

Valmistus: Pyyhi lampaanpaisti kuivaksi. Piirtele terävällä veitsellä matalia koloja lihan pintaan ympäri paistia ja pistä valkosipulitikkuja koloihin (näkymättömiin), mitä enemmän sen parempi. Sekoita yrttimausteet ja hiero joka puolelle lihan pintaan. Nosta paisti keskelle reunallista uunipeltiä. Yhdistä kuuma kahvi ja punaviini tai kasvisliemi ja kaada pellille. Laita paisti uuniin 200 asteeseen. Kun liemi lihan ympärillä alkaa poreilla, on lihan pintakin jo hiukan ruskistunut. Vähennä lämpö 175 asteeseen ja valele paistia perusteellisesti. Tee näin useita kertoja paistamisen aikana (noin kolme tuntia), näin paistista tulee mehevä. Liha on kypsää silloin kun siihen painettava puutikku uppoaa helposti sisään. Ota paisti uunista ja anna sen levätä 15 min. foliopaperiin käärittynä. Leikkaa vasta sitten viipaleiksi. Kastiketta varten siivilöi paistin liemi ja laimenna hiukan kasvisliemellä tai punaviinillä. Sekoita suurus kermasta ja jauhoista, sekoita liemeen ja keittele muutama minuutti välillä sekoittaen. Tarkista maku.