



Lammaskaali

Aineet: 800 g lampaanrintaa tai kuutioitua lampaanlihaa
n. 1 kg keräkaalia
1 tl suolaa
8 maustepippuria
4 dl vettä
2 rkl siirappia
persiljaa
(rasvaa ruskistamiseen)

Valmistus: Leikkaa rintaliha noin 3-4 cm kuutioiksi tai käytä valmiiksi kuutioitua lihaa. Keitettäessä lihan päälle kaadetaan vettä ja kuoritaan pintaan nouseva verivahto. Voit myös ruskistaa lihan ensin ja lisätä veden vasta sen jälkeen.

Mausta suolalla ja kokonaisilla maustepippureilla ja anna kypsyä miedolla lämmöllä 30 minuuttia. Lisää kaali ja hauduta vielä 30 minuuttia.

Tarjoa lisäksi tummaa leipää.