



Lampaanpaisti Lampaanpaisti

Aineet: n. 2,5 kg lampaanpaisti
6 valkosipulinkynttä
1 rkl rosmariinia
mustapippuria, suolaa
4 rkl voita
12 pikkusipulia
200 g herkkusieniä
20 pientä perunaa
1 terttu viinirypäleitä
3 dl punaviiniä
4 dl lihalientä

Valmistus: Kuori ja halkaise valkosipulinkynnet. Pistä lampaan paistiin viiltoja veitsenkärjellä ja paina halkaistut kynnet lihaan. Hiero suola, pippuri ja rosmariini pintaan. Paina lihalämpömittari paksuimpaan kohtaan. Lisää päälle muutama nokare voita ja aseta ritilälle 225 asteen uuniin ruskistumaan noin 30 minuutiksi. Laita syvä uunipelti alle.

Vähennä lämpötila 150 asteeseen ja aseta sipulit ja herkkusienet uunipellille lihan alle, jotta lihasta valuva neste tihkuu niiden päälle. Valele lihan pintaa välillä paistoliemellä. Lisää kuoritut perunat pellille tunnin kuluttua. Jatka paistamista vielä toinen tunti kunnes lihalämpömittari osoittaa noin 70 astetta.

Ota liha leikkuulaudalle asettumaan. Kaada pellille kertynyt neste kattilaan. Lisää punaviini ja lihaliemi. Haihduta neste puoleen ja kaada kastikekulhoon. Aseta perunat lihan viereen ja kerää sipulit ja herkkusienet omaan kulhoon.

Koristele halkaistuilla viinirypäleillä ja tarjoa.