

STIFADO-KREIKKALAINEN LAMMASPATA SEPPÄLÄN LAMMASTILAN TAPAAN

4-6:lle

n. 1000-1200g karitsan niskakiekkoja

voita ja rypsi/oliiviöljyä paistamiseen

valkosipuli

n. 4 rkl tomaattipyreetä

1 kanelitanko

2rkl punaviinietikkaa

n.8-10dl lihalientä (keitettynä karitsan luista)

500 g paseerattua tomaattia (tai 5-6 kypsää tomaattia)

3 laakerinlehteä

merisuolaa myllystä

mustaa pippuria rouhittuna

3 sipulia lohkottuna

-paista kuumalla pannulla/padassa pienissä erissä lihoihin hyvä pinta

-lisää murskattu valkosipuli, tomaattipyre ja kanelitanko, sekä tomaatit/paseerattu tomaatti, lihaliemi, punaviinietikka ja mausteet. Anna hetken hautua kannen alla liedellä.

-hauduta pataa n. 150 asteisessa uunissa pari tuntia.

-pilko sipulit lohkoiksi ja lisää pataan. Anna hautua vielä n. tunti

Nauti uunijuureten/juurespyreen kera. Täyteläinen punaviini kruunaa aterian.

