



## Lammasgulassi

Aineet: 750 g lampaan lapaa tai -etuselkää  
50 g pekonia  
3 isoa sipulia  
valkosipulin kynttä  
suolaa  
1 prk tomaattisoseetta  
½ tl hienonnettu kuminaa  
½ tl meiramia  
2 dl smetanaa

Valmistus: Leikkaa lampaanliha kuutioiksi. Suikaloi pekoni ja sipulit. Laita tilkka öljyä tai voita kuumaan pannuun ja ruskista pannussa pekoni, lihakuutiot ja suikaloidut sipulit, kaikki erikseen pienissä erissä. Siirrä ruskistetut aineet pataan ja lisää pataan murskatut valkosipulin kynnet ja mausteet. Lisää pataan tomaattisose ja vettä niin että ruoka juuri peittyy. Hauduta kannen alla n. 1 tunti, eli kunnes liha on kypsää. Mausta suolalla (ja cayennepippurilla, jos haluat ruoasta tulisen). Lisää lopuksi smetana, kiehauta ja tarjoa keitetyn makaronin kera.