Tumma lihaliemi

Aineet:
1,5 kg häränhäntiä
1,5 kg lihaisia luita
n. 4 l vettä
1 kg kasviksia (porkkanaa, selleriä, sipulia, herkkusieniä, palsternakkaa) laakerinlehtiä
persiljaa
timjamia
karkeata merisuolaa

Valmistus:

Ruskista lihaisia luita 240 asteisessa uunissa n. 15 minuuttia.

Laita häränhännät ja luut isoon kattilaan ja kaada päälle kylmä vesi.

Kiehauta ja kuori vaahto tarkkaan pois.

Lisää loput raaka-aineet ja keitä 4-5 h.

Siivilöi kankaan läpi ja tarkista maku.

Halutessasi voit maustaa lihaliemen tilkalla sherryä tai madeiraa.