Sitruunalammas

Aineet:
800 g luuttomaksi puhdistettua lampaan etuselkää ja/tai lapaa pieninä kuutioina
puhdistetun lihan luut
suolaa
mustapippurirouhetta
1 tl valkosipulia
1-2 sipulia
pieni nippu persiljaa
½:n sitruunan mehu
1 jrl paprikajauhetta
1 dl valkoviiniä
½ dl öljyä tai tuoretta ihraa
laakerinlehti

Valmistus:
Lampaanlihasta poistetaan kalvot ja rasva ja se leikellään 3-5 sentin kuutioiksi, jotka suolataan, pippuroidaan ja ruskistetaan nopeasti miltei savuavaksi kuumennetussa öljyssä, koko ajan käännellen ja palamista tarkoin välttäen. Liha siirretään kypsennysvuokaan ja samassa öljyssä kypsennetään lämpöä vähentäen hyvin hienonnettu sipuli- ja valkosipuliseos läpikuultavaksi, ruskistamista välttäen. Paprikajauhe sekoitetaan joukkoon ja pannun sisältö levitetään lihanpalojen päälle. Sitruunamehu, valkoviini, persiljasilppu, laakerinlehti sekä luut lisätään. Vuoka peitetään tiiviillä kannella. Ruoka voidaan kypsyttää joko liedellä tai uunissa (225 C), mutta kummassakin tapauksessa lihan on kypsyttävä niin kauan, että se on täysin mureaa, mikä yleensä vie aikaa noin kaksi tuntia. Mikäli ruokaan halutaan runsaampi kastike, lisätään lihalientä ja/tai valkoviiniä. On kuitenkin varottava, ettei nestettä muodostu liikaa, jolloin ruoasta tulee vetistä. Irtonaiset luut poistetaan, mausteet tarkistetaan ja ruoka tarjotaan valmistusvuoastaan, kernaasti lisäkkeinään sitruunanlohkoja ja valkeaa riisiä sekä hyvä, mieto salaatti.

Pikantin ja koristeellisenkin säväyksen vuoka saa, jos sen pinnalla vähän ennen tarjolle vientiä kuumennetaan tähden muotoon ladottuja nuoria parsannuppuja ja jos päällimmäiseksi ripotellaan hienoksi hakatun munan ja persiljan seos.