Pähkinätäytteiset lammaskääröt - Kilis kuslari

Aineet:

8 viipaletta lampaan paistia 1 1/4 cm:n paksuisina viipaleina
TÄYTE:
2 rkl suolatonta voita
1 sipuli hyvin hienonnettuna
500 g lampaan jauhelihaa
2 kypsää tomaattia kaltattuna, siemenettömänä ja kuutioituna
45 g saksanpähkinöitä paahdettuna ja rouhittuna
2 rkl tuoretta persiljaa hienonnettuna
1 tl suolaa
1/2 tl maustepippuria jauhettuna
1/2 tl kanelijauhetta
1/2 tl kuminaa jauhettuna
ripaus cayennenpippuria
KASTIKE:
1 1/4 dl tomaattipyreetä
2 1/2 dl vettä tai lammas- tai kanalientä
2 valkosipulinkynttä hienonnettuna
3 laakerinlehteä

Valmistus:

Laita kukin lihaviipale kahden kelmunpalan väliin ja nuiji viipaleet runsaan 1/2 cm:n paksuisiksi levyiksi. Säilytä niitä jääkaapissa käyttöön saakka. Kuumenna uuni 180 asteeseen. Valmista täyte: sulata voi pienessä paistokasarissa keskilämmöllä. Lisää joukkoon sipuli ja kuullota sitä noin 8-10 minuuttia, kunnes se on pehmeää ja läpikuultavaa. Lisää kasariin lampaan jauheliha, murenna se ja ruskista lihaa noin 8 minuuttia koko ajan käännellen, kunnes väri vaalenee.

Lisää joukkoon tomaattikuutiot, pähkinärouhe, persilja, suola, maustepippuri, kaneli, kumina ja cayennenpippuri ja hauduta aineksia koko ajan käännellen noin 3 minuuttia, kunnes maut ehtivät sekoittua. Nosta kasari liedeltä ja anna seoksen jäähtyä. Laita 2-3 rkl jäähtynyttä täytettä kullekin lihaviipaleelle ja rullaa ne kääröiksi. Kiinnitä kääröt cocktailtikulla tai sido langalla. Lado kääröt uunivuokaan vieri viereen.

Valmista kastike: sekoita kaikki kastikeainekset kasarissa. Kiehauta seos, hauduta hiljalleen koko ajan sekoittaen hetken ajan ja kaada lihakääröjen päälle. Kypsennä kääröjä silloin tällöin kastikkeella valellen noin tunnin ajan tai kunnes ne ovat kypsiä. Siirrä kääröt ja kastike lämpimälle tarjoiluvadille ja tarjoa heti.