Lammasta punaviinissä

Aineet:
1 kg lampaanlihaa (etuselkää)
100 g pekonia
3,5 dl punaviiniä
3,5 dl tummaa lihalientä
1 valkosipulinkynsi
1 rkl tomaattipyrettä
1/2 tl timjamia
1 rkl vehnäjauhoja
2 rkl voita
10 pikkusipulia
200 g viipaloituja
herkkusieniä
2 rkl öljyä
suolaa, pippuria, persiljaa

Valmistus: Kiehauta pekoni vedessä suolan ja savunmaun vähentämiseksi. Leikkaa pekoni noin 1 cm suikaleiksi. Ruskista suikaleet ja liha padassa. Kääntele lastalla niin että liha ruskistuu joka puolelta. Nosta ruskistettu liha padasta ja kaada pois rasva. Lisää viini ja lihaliemi ja mausteet. Kypsennä lihaa liemessä miedolla lämmöllä kunnes puolet nesteestä on haihtunut. Liha irtoaa nyt luista, jotka poistetaan tässä vaiheessa. Sekoita voi ja jauhot palloksi ja sujauta se liemeen. Hämmennä pallon liuetessa. Ruskista herkkusieniviipaleet ja pikkusipulit pannussa. Aseta liha tarjoiluastiaan ja vihannekset sen ympärille. Kaada päälle liemi ja aseta vielä hetkeksi 200 asteiseen uuniin. Anna porista uunissa noin kymmenen minuutin ajan. Ripottele pintaan persiljaa ja tarjoa.