



Lammasta konjakissa

Aineet: 5-6 hengelle
reilu kilo paloiteltua patalammasta
2-3 rkl öljyä
2 rkl vehnä jauhoja
1 sipuli
pala selleriä
2 dl konjakkia
1 tlk säilöttyjä tomaatteja
suolaa, mustapippuria
200 g pakasteherneitä
hienonnettua persiljaa

Valmistus: Ruskista lihapalat padan pohjalla öljyssä ja ripottele niille jauhot. Lisää pataan paloitettu sipuli ja selleri ja kuullota hetki.

Valele pata konjakilla ja anna kiehahtaa. Lisää tomaatit liemineen ja mausta suolalla ja pippurilla.

Kypsytä pataa 175-asteisessa uunissa 1-1 1/2 tuntia. Lisää herneet ja kypsytä vielä parikymmentä minuuttia. Koristele hienonnetulla persiljalla ja tarjoa keitetyn riisin kanssa.

Juomasuositus: Masi Valpolicella -punaviini (Alko nro 3181)