Lammaspata

Aineet:
700 g luista lampaanlihaa tai lampaanpaistia
1 tl suolaa
vettä
10 kokonaista mustapippuria
1 prk tomaattimurskaa
1 iso sipuli
pala selleriä
2 keltaista paprikaa
1 tl rosmariinia
2 rkl öljyä
3 - 4 valkosipulinkynttä
1/2 tl paprikajauhetta
ripaus suolaa
(1 dl punaviiniä)

Valmistus:

1. Leikkaa liha reiluiksi kuutioiksi. Ruskista pannulla ja kaada kattilaan tai pataan.

2. Huuhtele paistinpannu vedellä paistamisen jälkeen ja kaada liemi lihojen päälle.

3. Lohko sipulit ja kuullota niitä hetki pannulla.

4. Lisää tomaattimurska, kuullotetut sipulilohkot, sellerikuutiot, isot paprikakuutiot ja muut mausteet lihojen sekaan.

5. Kaada päälle vettä (ja halutessasi 1 dl punaviiniä) niin, että lihat peittyvät reilusti ja annan hautua joko liedelle 1 tunti miedolla lämmöllä tai uunissa 150 asteessa 2 tuntia.

6. Suurusta halutessasi lopuksi kastike vehnäjauhoilla.