

Lammasta, perunaa ja sitruunaa

Αρνάκι λεμονάτο με πατάτες

1½ kg	Lammasta
1-2	Sipulia
3rkl	Voita
1 dl	Oliiviöljyä
2	Sitruunan mehu
½	Sitruunan raastettu kuori
	Vettä
1 rkl	Suolaa,
1 tl	Pippuria, Oreganoa ja Timjamia
1 kg	Perunoita



Padassa - στην κατσαρόλα

Puhdista lampaasta jänteet ja enimmät kalvot. Paloittele reilun 5 cm annospaloiksi. Pilko sipuli reilun kokoisiksi paloiksi.

Ruskista lihapalat öljyssä ja lisää loppuvaiheessa myös sipuli ruskistumaan hiukan. Pienennä lämpöä ja lisää pataan sitruunanmehu ja –kuoriraaste sekä suola, mausteet ja loraus vettä.

Anna padan porista 1½- 2 tuntia lampaan sitkeydestä riippuen. Sekoita muutamia kertoja kypsymisen aikana ja lisää tarvittaessa vettä.

Lihojen kypsyessä kuori ja leikkaa perunat lohkoiksi. Ruskista perunoita hiukan kuumassa oliiviöljyssä paistinpannulla.

Kun liha on lähes kypsää lisää perunat joukkoon. Anna poreilla hiljalleen, kunnes liha ja perunat ovat kypsiä

Uunissa - στον φούρνο

Tee lampaan ja sipulien alkukäsittely kuten edellä. Kuumenna uuni 225°C.

Kaada oliiviöljy isoon uunivuokaan ja voitele myös reunat. Laita vuokaan lihat, sipulit, sitruunan mehu ja –kuoriraaste, suola ja mausteet. Sekoita.

Laita vuoka kuumaan uuniin ilman kantta ja anna lihojen paahtua sekoittamatta tunnin verran.

Lihan paahtuessa kuori ja lohko perunat.

Pienennä uunin lämpö 150°C:een. Lisää vuokaan perunat sekä n 4 dl kuumaa vettä. Laita vuoan päälle kansi tai foliota.

Anna kypsyä n 1½ tuntia, mieluummin kauemminkin. (Paistoaika riippuu lampaanosasta ja lampaan iästä.) Jos ruoka kuivuu aivan kuivaksi, niin lisää hiukan vettä. Tarkista maku ja kypsyys. Ota pois uunista, vasta kun liha on mureaa.