



LISÄÄ RESEpteJÄ
WWW.HUNAJA.FI



YRTTI-HUNAJALAMMAS



- 1½-2 kg lampaan paisti
- 1 rkl rosmariinia
- 1 rkl timjamia
- 1 rkl suolaa
- 2 rkl voita
- 1 rkl öljyä
- 3-4 rkl Hunajayhtymän hunajaa
- patkka narua

Poista luu paistista. Levitä yrtit ja suolaa lihan sisään. Sido paisti tiiviiksi kääreksi. ruskista paisti ensin kuumalla pannulla voi-öljyseoksessa. Paina paistolämpömittari paistin paksuimpaan kohtaan. Valuta tai levitä paistin päälle hunajaa. Kypsennä paisti 150-175 asteissa uunissa 1-1,5 tuntia. Tarkista, pitääkö paistia vaella välillä. Paisti on sopivaa kun paistolämpömittari osoittaa 70 astetta. Koristele tuoreilla yrteillä. Tarjoa paistin lisukkeeksi perunoita, herneitä ja porkkanasosetta



RESEPTIKIRJASTO

Tutustu monipuolisiin resepteihimme:
www.hunaja.fi/reseptit
www.mieleinen.fi/reseptit

www.facebook.com/hunajayhtyma

