



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
- pätkä narua

Poista luu paistista. Levitä yrtit ja suolaa lihan sisään. Sido paisti tiiviiksi kääroksi. ruskista paisti

ensin kuumalla pannulla voi-öljy-seoksessa. Paina paistolämpömittari paistin paksuimpaan kohtaan. Valuta tai levitä paistin päälle hunajaa. Kypsennä paisti 150-175 asteissa uunissa 1-1,5 tuntia. Tarkista, pitääkö paistaa

valella välillä. Paisti on sopivaa kun paistolämpömittari osoittaa 70 astetta. Koristele tuoreilla yrteillä. Tarjoa yrtti-hunajalammas paistin lisukkeeksi perunoita, herneitä ja porkkanasosetta.



Aidon hyvän tekijä

[f](#) [y](#) [i](#) HUNAJA.FI • MIELEINEN.FI • HONEYSTY.FI



RESEPTIKIRJASTO

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

TILAA
HUNAJASI HELPOSTI
KAUPPA.HUNAJA.FI