



Sügiseseid lambalihatoidud

Taas on tärnanud huvi lambaliha vastu. Aga mida peale šašlõki veel sellest teha, tahaksid teada nooremad perenaised.



LAMBAPRAAD

1 kg lamba reie- või neerutükki
soola
1 sl rasva
musta pipart
1–2 küüslauguküünt
1 sibul
rosmariini
tüümiani või majoraani
Kelme-st puhastatud praetükk hõõruga üle soolaga ja pikkige õhukeste küüslaugulõikudega, siis asetage pannile. Määrige liha kuumas rasvas ja küpsetage praehjus. Kui liha on pruunistunud, lisage maitseained ja tükeldatud sibul. Valage pannile veidi keeva vett, millega saate liha aeg-ajalt kasta ning sellest lõpuks kastme valmistada.

Valmis praad lõigake risti kiudu viiludeks, lauale andke soojendatud vaagnal. Juurde pakkuge hautatud kaalikat või magushaput kapsast ning keedetud või pruune ahjukartuleid.

HAUTATUD SELJATÜKK

1–1½ kg lambaliha
1–2 sl rasvainet
2 sl jahu
soola
½–1 kl hapukoort
1 porgand
1 sibul
1 petersellijuur
küüslauku
musta terapipart
Kelmetest puhastatud lihatükk kuivatage pärast loputamist ning hõõruga üle soola ja presitud küüslauguga. Niimoodi ettevalmistatud liha pruunistage ümberringi kuumas rasvaines, siis valage peale keeva vett, nii et liha on peaaegu kaetud. Lisage tükeldatud sibul, porgand, petersell, pipar. Hautage haudepottis kaane all tasasel tulel.

Valmis liha tõstke leemest välja ja tükeldage. Leemele lisage soolaga maitsestatud külmases vees segatud jahu, pärast keema tõusmist segage hulka hapukoort. Liha võite anda lauale kuumas kastmes või eraldi soojendatud vaagnal.

PANEERITUD LAMBARIND

1–1½ kg liha
soola
küüslauku
ingverit
pipart
jahu
3–4 muna
riivsaia
rasvainet
Eemaldage nahkjast kelme, peske lihatükk üle ja pange tervelt kuumas veega keema. Lisage veele soola, küüslauku, ingverijuurt ning keetke, kuni liha on täiesti pehme. Siis tõstke liha leemest natukeseks ajaks jahtuma. Veel soojalt lihatükilt võtke kondid välja ja pange vajutise alla, et kumer rinnaliha muutuks tasaseks.

Hiljem lõigake vajutise alt võetud liha parajateks tükkideks, maitsestage soola-pipraga, veeretage jahus, kastke lahtiklopitud munasse, veeretage riivsaia- ning praadige rasvaines tules pannil ümberringi pruuniks. Juurde andke kartuliputru, toorest kapsa- või köögiviljasalatit.



LAMBALIHALÕIGUD SEENTE JA TOMATITEGA

Puhastage pehme reieliha kõõlustest ning tükeldage lõikudeks, arvestades kaks lõiku portsjonisse, vasardage. Puitake lõikudele soola ja tüümiani ning praadige mõlemalt poolt, kuni liha on küps (umbes 10 minutit).

Puhastatud ja ilusateks lõikudeks tükeldatud šampinjoniid küpsetage kergelt rasvaines, maitsestage soola-pipraga ja laduge siis kuumadele lihalõi-