

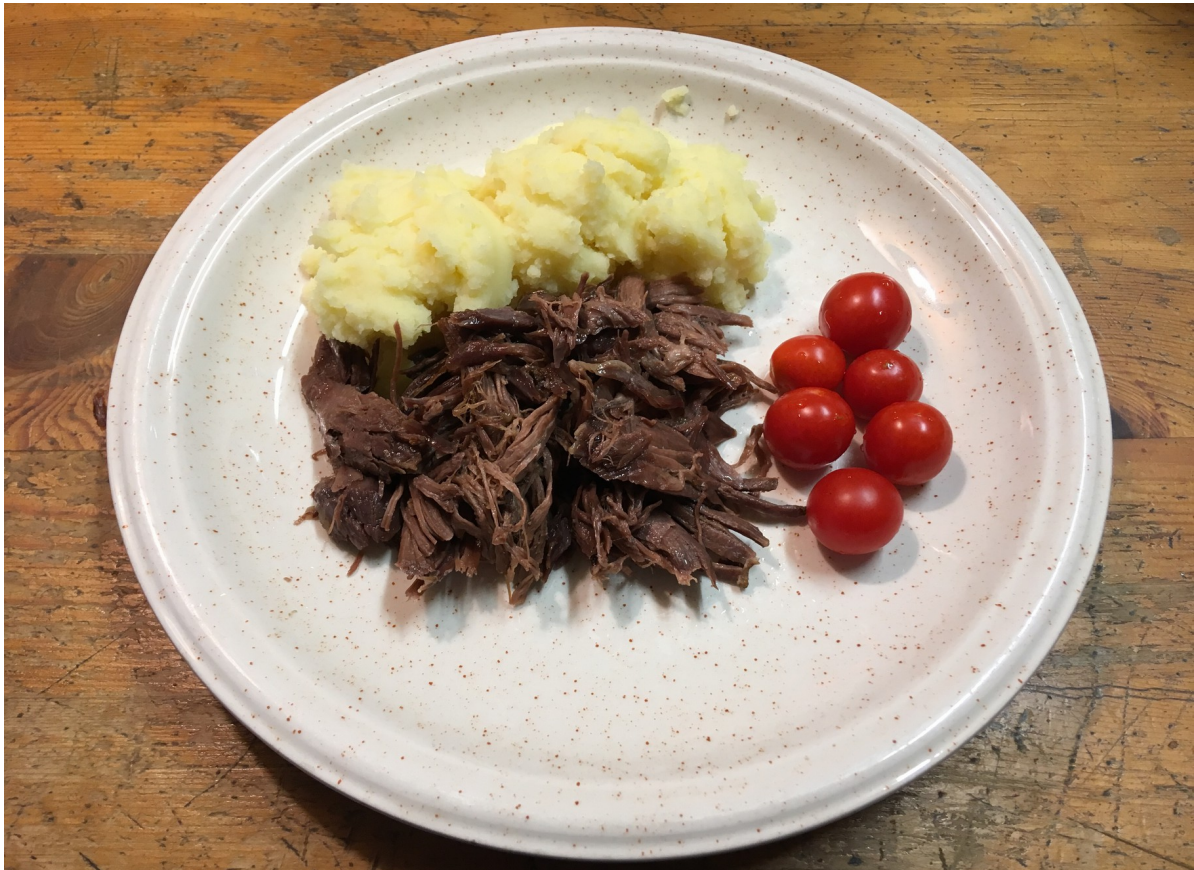
# NYHTÖPUKKI

## AINEKSET:

	Vuohen paistia (tai lapaa)	1,5 - 2 kg
	Aromat aromisuolaa	1 rkl
	Herba Mare yrttisuolaa	1 rkl
	Grillimaustetta	3 rkl
	Pippuri mix	1 rkl
	Pieniä sipuleita	4 kpl
	Valkosipulin kynsiä	4 kpl
	Vettä	

## VALMISTUSOHJE:

- Sekoita mausteet keskenään ja hiero tasaisesti paistin pintaan. Kääri paisti folioon ja anna maustua yön yli jääkaapissa.
- Ota paisti pois foliosta ja laita mahdollisimman korkeaan uunivuokaan.
- Pilko sipulit 4-8 osaan ja laita vuokaan. Valkosipulin kynnet voit laittaa kokonaisina.
- Laita pata 200°C uuniin puoleksi tunniksi jotta lihan pinta ruskistuu.
- Ota pata uunista ja laske uunin lämpötila 120°C:een. Lisää pataan kiehuva vettä niin että puolet paistista on peittynyt. Voit myös halutessasi lisätä lorauksen punaviiniä.
- Peitä pata kannella tai foliolla ja anna hautua uunissa 4 tuntia. Voit välillä valella lihan pintaa liemellä.
- 4 tunnin jälkeen laske uunin lämpötila vielä 80°C:een ja anna lihan hiljalleen hautua 2 tuntia.
- Ota paisti uunista ja anna tekeytyä vielä hetki. Sitten revi liha haarukoilla "nyhdetyiksi" suikaleiksi kulhoon.
- Siivilöi liemi ja lisää sipulit / valkosipulinkynnet lihojen kera kulhoon sekä lisää muutama ruokalusikallinen lientä lihojen sekaan.
- Suurusta liemestä kastike tai pakasta lihaliemi myöhempää käyttöä varten.



*Pulled goat, perunamuusia ja tomaatteja.*