

# parhaat kaverit



## Lammas-perunapaistos

450 g	lampaan jauhelihaa
1 tl	öljyä
1	sipuli
2	valkosipulinkynttä
1	porkkana
1	varsisellerin varsi
1½ dl	punaviiniä
1 tlk	tomaattimurskaa suolaa, mustapippuria
3 tl	tuoretta minttua
2 tl	tuoretta korianteria tai persiljaa
750 g	uusia perunoita
2 tl	tuoretta minttua
85 g	voita/margariinia

Laita uudet perunat kiehuvaan, suolalla maustettuun veteen, keitä kypsiksi ja valuta vesi pois. Kuumenna öljy pannulla ja lisää silputtu sipuli, valkosipuli, porkkana ja varsiselleri. Paista 5–10 min, jotta ainekset alkavat pehmetä ja saavat hieman väriä. Lisää jauheliha ja ruskista ainekset tasaisesti. Lisää viini ja tomaattimurska, alenna lämpöä ja anna hautua miedolla lämmöllä kannen alla noin 20 min. Mausta suolalla ja pippurilla, lisää silputut yrtit. Kaada seos uunivuokaan. Murskaa keitetyt perunat haarukalla karkeaksi massaksi. Lisää minttu ja puolet voista, mausta suolalla ja pippurilla. Lusikoi perunat jauhelihan päälle uunivuokaan niin, että pinta peittyi. Sulata loppu voi ja kaada se perunoiden pinnalle. Paista noin 25 min 200 asteessa, kunnes pinta on kauniin ruskea.



**CHATEAU MERVILLE**  
Kypsä, täyteläinen, normaalihappoinen, lievästi tamminen ja  
vivahteikas. Runsas tuoksu on harmoninen ja siinä voi  
tuntea hieman mausteita.

Hinta 9,98 €, Alkon nro 447057



ALTIA  
1888

Sinikalliontie 1 Espoo, puh: 452 0710  
Palvelemme: ma-pe 8-21, la 8-18