

# Vinkkejä rosvopaistin tekoon:

## 1. Lihat

- Lampaasta saa parhaat ja aidot rosvopaistit.
- Valmistellaan 1,5 - 3 kg lihalojoja, ei ihan pieniä eikä liian suuria.
- Lampaan takajaloista voi olla paistit irrotettuina luista, mutta luut antavat makua.
- Etulavat voi valmistaa kokonaisina luineen.
- Satula ja niska sopivissa pätkissä, voi olla luuta mukana.
- Liiat rasvat ja perskeet siivotaan lihoista.
- Myös kaikki riistan liha, possu ja nauta käyvät hyvin rosvopaistiksi.

## 2. Maustaminen

- Kylmällä vedellä huuhdotut lihalalat kuivataan.
- Voidellaan palat ruokaöljyllä.
- Painellaan lihaan kuorittuja valkosipulinkynsiä veitsellä tehtyihin viiltoihin.
- Toinen vaihtoehto on murskata valkosipulia ja hieroa sitä lihan pintaan.
- Valkosipulia käytetään runsaasti.
- Mustapippurimursketta ja (meri)suolaa lisätään lihan pintaan riittävästi.
- Rosmariinia kuivattuna tai tuoreena kauttaaltaan lihan pintaan. Kuivattua rosmariinia ei pidä laittaa liikaa, tuoretta käytetään runsaammin.
- Voi maun mukaan käyttää muitakin lihaan sopivia yrttejä ja mausteita mielikuvituksen ja kokemuksen mukaan.

## 3. Paketointi

- Maustetut lihat kääritään ensin märkään voi- tai leivinpaperiin min. 2 kerrosta.
- Tämä kääritään tiiviisti alumiinifolioon, min. 2-3 kerrosta.
- Seuraavaksi paketti kääritään hyvin kasteltuun sanomalehteen, min. 1 paksu sanomalehti/pkt. Mieluummin liikaa kuin liian vähän.
- Päällimmäiseksi vielä min. 2-3 krs. alumiinifoliota.
- Maustaminen ja paketointi kannattaa tehdä edellisenä päivänä.

## 4. Rosvopaistihaudan lämmitys ja paistaminen

- Tulet monttuun 10 - 12 tuntia ennen ajateltua ruokailua.
- Poltetaan reilusti kuivaa puuta n. 3 tuntia, jotta saadaan uuni kuumaksi ja hyvä hiillos. Rosvopaistiunin pitäisi olla kuivassa hiekkamaassa, joka ei johda lämpöä pois.
- Asetellaan polttopuut pystyyn uunin toiseen reunaan, jotta happi riittää palamiseen ja uuni palaa pohjalta saakka (kts. Kuva). Tiivis hiilipatja sammuu alta ja uunin alaosa saattaa jäädä liian kylmäksi.
- Lapioidaan liiat hiilet syrjään ja asetetaan paistipaketit uunin sisään.
- Kansi kiinni ja päälle kunnan tulet (käytetään pois lapioidut ylijäämähiilet), pesän lämpötila pitäisi olla koko ajan min. 150 - 200 astetta
- Paistoaika 6 tuntia.
- Paketit ylös haudasta 1 - 2 tuntia ennen ruokailua.
- Ei avata paketteja, vaan annetaan lihan vielä hautua ja vetäytyä.
- Kun paketit avataan, annostellaan ja leikataan lihat suoraan tarjoiluastioihin (esilämmitetty). Liha on parhaimmillaan heti paketista otettuna. Pidä lihat lämpiminä ruokailun ajan.
- Lihan pitäisi olla tosi mureaa ja luiden pitäisi lähteä irti nostamalla ja lihakalvot ovat lähes häpyneet.

Rosvopaistin tekeminen on mukava ohjelmanumero illanvietoissa. Kokeilemalla ja tekemällä erilaisia rosvopaisteja tulet paikkakunnan rosvopaistimestariksi.

Maukkaita paisteja ja mukavia hetkiä rennon ruuanlaiton parissa!



[www.tulikivi.fi](http://www.tulikivi.fi)

