

Maggans fyllda lammrulle

Antal portioner: 4-6

Färdigt på: 1 tim 40 min

Ingredienser

1 st urbenad lambringa ca 1000gr
1 msk salt
½ tsk malen svartpeppar
1-2 pressade vitlöksklyftor
1 msk gula senapsfrön
2 tsk oregano
rivet skal av ½ citron



Gör så här

1. Krydda bringan på den sidan där benen suttit.
2. Rulla ihop a la rulltårta. Bind om med bomullssnöre. Rullen skall vara ganska stadig. Vira in den i vanlig folie.
3. Lägg den på galler i långpanna och sätt in mitt i ugnen, 175° i ca 1 tim 40min. Himmelskt god!
4. Servera med klyftpotatis och sallad.

Lite tips från Lilla Spännefalla:

Glaserade rotfrukter passar också utmärkt till lamm om man inte vill ha klyftpotatis.

Glaserade rotfrukter 200-225°C

Palsternacka, potatis, morötter, rödlök, vitlök. Lägg dem på ett ungsäkert fat, strö över timjan, olivolja och salt, stek ca 35min.

