

# Kuuminaisten Nyhtöniittysonni

1 kg Herefordin ulko-, pyörö- tai kulmapaistia  
1-2 sipulia  
2-5 valkosipulin kynttä  
1-2 porkkanaa  
Grillauskastiketta  
Pippuria  
Suolaa  
Tuoreita yrttejä (timjami, rosmariini)  
1-2 laakerinlehteä  
2 dl vettä

- Ota liha jääkaapista huoneenlämpöön n. tunniksi
- Pilko porkkana, sipuli ja valkosipuli
- Viillä lihan pintaan pitkät ruutukuviot ylä- ja alapuolelle
- Hiero pintaan mausteet ja yrtit

- Paista kuumalla pannulla ruskeat paistopinnat molemmin puolin
- Laita paistettu liha kannelliseen uunivuokaan ja voitele grillauskastikkeella joka puolelta sekä lada pilkottu porkkana, sipuli ja valkosipuli sekä lisää vesi vuokaan
- Laita kannella peitetty vuoka uuniin ja paista 125 asteessa n. 5 tuntia. Kääntelee paistia välillä.
- Liha on tarpeeksi kypsää kun se on helposti "nyhdettävissä" kahdella haarukalla.
- Heti kun liha otetaan uunista, se nyhdetään haarukoilla niin hienoksi kuin haluat. Tämä onnistuu vain kuumana, eli jos kypsennät leivinuunissa, lämpötila ei saa laskea alle 50 asteen
- Sekoita nyhtölhan joukkoon paistinlientä sekä grillauskastiketta oman maun mukaan
- Tarjoile hampurilaisen, pitaleivän tai tortillan välissä tai perunamuusin kanssa
- Lihan voi myös uudelleenlämmittää vaikka kattilassa

