

Saltkjöt og baunir

1. 1 L gular baunir tulbúuinn grunnur
2. 1 kg útvatnað saltkjöt (lambakjöt)
3. 1 stór gulrófa
4. 3 stórar gulrætur
5. 1 [blaðlaukur](#)
6. 1 laukur
7. 50 g beikonstrimlar
8. 6 hvítlauksrif
9. 2 tsk kjötkraftur (lamb)
10. 2 tsk [timian](#)
11. 1 msk mulinn beltisþari
12. hvítur nýmulinn pipar

Aðferð:

Útvatnað saltkjötið skolað vel í köldu rennandi vatni og soðið við vægan hita í ca. 2 klst. eða uns það er orðið meirt.

Gulrófan skorin í 1 cm sneiðar og þær brytjaðar í smærri bita.

Gulræturnar í smáa bita

Blaðlaukurinn skorinn í 1 cm sneiðar og hvítlauksrifin í þunnar sneiðar.

Kjötkraftinum, timian, beltisþaranum og piparnum bætt í.

Sett í pott með vatni og soðið uns gulrófurnar og gulræturnar eru orðnar meirar.

Þegar kjötið er orðið meirt er það veitt upp úr pottinum, skorið af beinunum og sneitt í bita.

Öllu blandað saman í potti og látið jafna sig í ca. 15 mínútur