18 Ιανουαρίου 2015

Μαριναρισμένο αρνί στο φούρνο

Υλικά

(Για 6 άτομα)

Ένα μπούτι αρνί περίπου 2-2,5 κιλά

5 σκελίδες σκόρδο, καθαρισμένες και λιωμένες

2 κ.σ. φύλλα δεντρολίβανου ψιλοκομμένα

Μαύρο πιπέρι κοπανισμένο

2 κ.σ.χυμός λεμονιού

1 κ.σ. χοντρό αλάτι

Κλαδάκια δεντρολίβανου για το γαρνίρισμα

Εκτέλεση

1. Βάζετε το κρέας σ΄ένα πιάτο και το περιχύνετε με το χυμό του λεμονιού και το λάδι.

2. Ανακατεύετε το σκόρδο, το δεντρολίβανο και το πιπέρι σε ενα μπολ και το αλειφέτε στο κρέας.

3. Το γυρνάτε μερικές φορές για να βεβαιωθείτε ότι καλύφθηκε παντού.

4.Το αφήνετε να μαριναριστεί για ένα βράδυ σε θερμοκρασία δωματίου ή τουλάχιστον για 4 ώρες στο ψυγείο. Όσο μαρινάρεται, το γυρίζεται κατά διαστήματα.

5.Προθερμαίνετε το φούρνο σε υψηλή θερμοκρασία στους 220 βαθμούς.

6.Αλατίζετε το κρέας και το βάζετε στο φούρνο στους 180 βαθμούς.

7. Χαμηλώνετε τη θερμοκρασία στο μίνιμουμ και ψήνετε ακόμα 6 λεπτά την κάθε πλευρά.

8. Γαρνίρετε με κλαδάκια δεντρολίβανου και σερβίρετε.

Πηγή:ikypros.com