

Αρνάκι ρολό γεμιστό

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)

Image not found or type unknown



- **Μερίδες:** 6
- **Δυσκολία:** μέτριο

Υλικά συνταγής

- 1 κιλό αρνάκι χωρίς κόκαλα, μπούτι ή πλάτη, κατάλληλο για ρολό (ζητήστε από τον κρεοπώλη σας να σας κόψει το αρνάκι σε ένα ορθογώνιο κομμάτι για να μπορέσετε να το γεμίσετε).
- 300 γρ. αρνάκι (ψαχνό) περασμένο από τη μηχανή του κιμά
- το συκώτι, το πνευμόνι, τα γλυκάδια και η μπόλια από ένα αρνάκι
- 2 κουταλιές της σούπας μουστάρδα σε σκόνη
- 1 αυγό χτυπημένο
- αλάτι, πιπέρι
- 2 φέτες ψωμί χωρίς κόρα μουσκεμένο σε λίγο νερό και καλά στυμμένο

- 3 φρέσκα κρεμμυδάκια ψιλοκομμένα
- θυμάρι ή δενδρολίβανο
- 1 κουταλάκι του γλυκού άνηθος ψιλοκομμένος
- 3 σκελίδες σκόρδου ψιλοκομμένες
- 1 κιλό πατάτες χοντροκομμένες
- 1 κουταλιά της σούπας γούστερ σος
- ½ φλιτζάνι του τσαγιού ελαιόλαδο

Εκτέλεση συνταγής

1. Ζεματίζετε 3'-4' τα γλυκάδια, το συκώτι και το πνευμόνι και τα ψιλοκόβετε.
2. Σ' ένα μπολ ρίχνετε τον αρνίσιο κιμά και προσθέτετε τα ψιλοκομμένα εντόσθια, τη μισή μουστάρδα, λίγο αλατοπίπερο, το ψωμί, το αυγό, τα φρέσκα κρεμμυδάκια, τον άνηθο, 2 κουταλιές της σούπας λάδι και μισό σκόρδο. Ζυμώνετε καλά όλα τα υλικά.
3. Αλατοπιπερώνετε καλά το κομμάτι του αρνιού και τοποθετείτε στη μια μεριά τη γέμιση με τον κιμά και τα εντόσθια. Τυλίγετε σε ρολό και κατόπιν τυλίγετε το ρολό με την μπόλια. (Μπορείτε να λαδώσετε μια φόρμα, να στρώσετε εκεί την μπόλια και να τοποθετήσετε μέσα το ρόλο. Στη συνέχεια το καλύπτετε με την μπόλια που προεξέχει από τη φόρμα).
4. Τοποθετείτε το ρολό σε ταψάκι και γύρω γύρω σκορπίζετε τις πατάτες. Χτυπάτε το υπόλοιπο λάδι με την υπόλοιπη μουστάρδα, τη γούστερ σος, το υπόλοιπο σκόρδο και το θυμάρι ή δενδρολίβανο και περιχύνετε τις πατάτες. Ψήνετε 1 ώρα και 30' στους 180°-200° C. (Εάν ψήσετε το ρολό σε φόρμα, τις πατάτες να τις βάλετε σε χωριστό σκεύος, αφού τις περιχύσετε με τη σάλτσα).

Πηγή: icookgreek.com