

Αρνίσιο μπούτι στο φούρνο με πατάτες

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)

Image not found or type unknown



Photo credit: G. Drakopoulos

Συστατικά

- 1 μπούτι αρνίσιο αν βρείτε πάνω από κιλό καλύτερα
- 3-4 σκ. σκόρδο κομμένο σε 3-4 κομμάτια το κάθε ένα
- λίγο δεντρολίβανο φρέσκο σε τουφάκια
- αλάτι
- πιπέρι
- 1 ποτήρι του κρασιού λευκό κρασί
- λίγο λάδι
- 2 κιλά πατάτες κομμένες κυδωνάτες

Για το γλάσο

- 1/4 κούπας μέλι
- 1/4 κούπας μουστάρδα
- 1 κ.σ. καστανή ζάχαρη
- 1 κ.γ μπούκοβο

2 ώρες 30 λεπτά

Χρόνος Εκτέλεσης

Shares 5606bf075942176c08f602bcfdffb1eae4f9ffc25749ab7454da85f803864740

Image not found or type unknown

4

Μερίδα/ες

Difficulty ff7c9d703c99daf2ec2af59a591ebe31b6bd74796afe6167236e1316b56ed4a6

Image not found or type unknown

1

Βαθμός Δυσκολίας

Μέθοδος Εκτέλεσης

- Προθερμαίνουμε το φούρνο στους 180 βαθμούς.
- Τρίβουμε παντού στο μπούτι αλατοπίπερο. Με ένα κοφτερό μαχαίρι κάνουμε τρύπες στις οποίες χώνουμε τα σκόρδα και τα τουφάκια από δεντρολίβανο.
- Βάζουμε το αρνί σε ένα ταψάκι και ρίχνουμε το κρασί μέσα. Σκεπάζουμε καλά το ταψί με ένα αλουμινόχαρτο και ψήνουμε το κρέας για μιάμιση ώρα.
- Αφαιρούμε από το φούρνο, ξεσκεπάζουμε και προσθέτουμε τις πατάτες που τις έχουμε αλατοπιπερώσει και αλείψι με λίγο λάδι. Ψήνουμε για άλλη μια ώρα έως ότου γίνουν οι πατάτες και το κρέας.
- Ανακατεύουμε το μέλι με τη μουστάρδα και το μπούκοβο σε ένα κατσαρολάκι σε χαμηλή φωτιά και αλείφουμε με αυτό το μείγμα το αρνί μας. Πασπαλίζουμε το αρνί με την καστανή ζάχαρη. Επιστρέφουμε το ταψί στο φούρνο και ψήνουμε για λίγο ακόμα μέχρι να καραμελώσει το γλάσο μας και να πάρει ωραίο χρώμα.
- Αφαιρούμε από το φούρνο, αφήνουμε να κρυώσει λίγο σκεπασμένο με αλουμινόχαρτο και σερβίρουμε.

Tip

Αλατοπιπερώνουμε πάρα πολύ καλά το μπούτι!

Πηγή: akispetretzikis.com