

8 Οκτωβρίου 2017

Κατσικάκι στο φούρνο με πατάτες

[Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#) / [Γλυκά & Εδέσματα](#)

Image not found or type unknown



Υλικά (για 6 άτομα):

- 3 - 3,5 κιλά αρνάκι
- 4 - 5 σκελίδες σκόρδο
- 1,5 κιλό πατάτες
- 4 κ. γ. σκόνη μουστάρδα
- 2 λεμόνια στημένα
- 150 ml λευκό κρασί
- 200 ml ελαιόλαδο
- 2 κλωνάρια φρέσκο δεντρολίβανο
- 3 κ. γ. θυμάρι
- 5 πρέζες αλάτι & φρεσκοτριμμένο πιπέρι

Εκτέλεση:

Προθερμαίνετε το φούρνο στους 180οC με αέρα. Στη συνέχεια, σκουπίστε το αρνάκι με χαρτί κουζίνας και τοποθετήστε το στο ταψί.

Σταδιακά, προσθέστε γύρω-γύρω και μέσα-έξω στο αρνί τις σκελίδες σκόρδου, οι οποίες έχουν πολτοποιηθεί.

Έπειτα, βάλτε τις πατάτες στο ταψί και ρίξτε το κρασί, το λάδι, το λεμόνι, το δενδρολίβανο και τη μουστάρδα. Αλατοπιπερώστε και ρίξτε και στις δυο πλευρές το θυμάρι.

Ελέγχετε το αρνάκι ανά μισή ώρα, ανακατεύοντας προσεκτικά τις πατάτες. Επειδή το ψήσιμο θα σας πάρει 2,5 με 3 ώρες, φροντίστε το αρνάκι σας να είναι τραγανό.

Συμβουλή: Αν ψήσετε κατσίκι αντί για αρνί, τότε το ψήσιμο θα μειωθεί κατά 30 λεπτά. Σε αυτήν την περίπτωση, χρησιμοποιήστε το φούρνο κανονικά, χωρίς αέρα.

Για να καθαρίσετε το ταψί και να αφαιρεθούν ακόμα και τα πιο σκληρά λίπη, χρησιμοποιήστε ένα σφουγγάρι και το υγρό πιάτων Fairy Platinum. Αφού έχετε πρώτα μουλιάσει το ταψί για 10 λεπτά σε νερό, με μία σταγόνα υγρό πιάτων Fairy Platinum θα έχετε εκπληκτικό αποτέλεσμα.

Πηγή: epithimies.gr