

13 Μαΐου 2018

Αρνάκι φούρνου με πατάτες

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





Υλικά (για 6 άτομα)

3-3.5 κιλά αρνάκι (δηλαδή μισό μικρό αρνί), “σπασμένο” για φούρνο απ’ το χασάπη

4-5 σκελίδες σκόρδο

1.5 -2 κιλά πατάτες (μικρές ολόκληρες με τη φλούδα ή κανονικές κομμένες χοντρές αλλά μακρόστενες, οι λεγόμενες «κυδωνάτες»)

4 κ.γ. σκόνη μουστάρδα

1 μεγάλο ζουμερό λεμόνι στιμμένο (ή 1½ -2 μικρά)

150 ml λευκό κρασί

200 ml ελαιόλαδο

2 κλωνάρια φρέσκο δεντρολίβανο

3 κ.γ. θυμάρι

5 πρέζες αλάτι & φρεσοκτριμμένο πιπέρι

Παρασκευή:

1. Προθερμαίνετε το φούρνο στους 180°C με αέρα. Αν ο φούρνος δεν διαθέτει αέρα, απλά θα πάρει επιπλέον τουλάχιστον μισή ώρα στο ψήσιμο και ίσως χρειαστεί λίγο grill στο τελείωμα για να γίνει τραγανό.

2. Προετοιμάζετε το αρνί: Σκουπίζετε το αρνάκι με χαρτί κουζίνας (δεν το πλένετε ΠΟΤΕ!) και το τοποθετείτε στο ταψί.

Βάζετε σταδιακά τις σκελίδες κομμένες στη μέση, στην πρέσα του σκόρδου και πιέζοντας τες, «σκορδίζετε» όλο το αρνί γύρω-γύρω, πάνω-κάτω, μέσα-έξω...

3. Βάζετε τις πατάτες στο ταψί. Ρίχνετε το κρασί, το λεμόνι, την μουστάρδα, το δεντρολίβανο και το λάδι. Αλατοπιπερώνετε και ρίχνετε και στις δύο πλευρές του αρνιού το θυμάρι.

4. Βάζετε το ταψί στο φούρνο και ανά μισή ώρα γυρνάτε στο αρνί πλευρά, ανακατεύοντας προσεκτικά και τις πατάτες. Ανάλογα με τον φούρνο, το ψήσιμο θα πάρει από 2.5 ως 3 ώρες, άρα θα κάνετε τουλάχιστον 5 γυρίσματα. Δεν το βγάζετε πριν δείτε ότι είναι απόλυτα τραγανό, η πέτσα του έχει πάρει βαθύ μελί χρώμα ενώ το κρέας είναι σκούρο καφέ.

Σημείωση: Η παραπάνω διαδικασία μειώνει τα λίπη του αρνιού δημιουργώντας ένα εξαιρετικά νόστιμο, κριτσανιστό εξωτερικά και ζουμερό εσωτερικά κρέας. Αν αντί για αρνί χρησιμοποιήσετε κατσίκι, που έχει λιγότερο λίπος, ο συνολικός χρόνος πρέπει να μειωθεί κατά περίπου 30 λεπτά, ώστε το κρέας να μην στεγνώσει. Σ' αυτή την περίπτωση χρησιμοποιήστε τον φούρνο κανονικά χωρίς αέρα. Επίσης, αν κάνετε τις πατάτες πιο μικρές, βάλτε τες στο ταψί πιο αργά.

Πηγή: caruso.gr