



Αρνάκι στην Γάστρα

Μερίδες: 4-6, **Χρόνος Προετοιμασίας:** 15', **Χρόνος Μαγειρέματος:** 1,5-2 ώρες

Υλικά

- 1,5 κιλό αρνάκι γάλακτος*
- 6-7 πατάτες
- 5-6 σκελίδες σκόρδο
- 4 κλαδιά φρέσκια δεντρολίβανο
- 1 κύβο ψητονοστιμιά [MAGGI](#)
- 1 κούπα νερό
- Αλάτι & Φρεσκοτριμμένο πιπέρι

*ζητήστε από τον κρεοπώλη να σας το κόψει σε μεγάλα κομμάτια

Εκτέλεση

1) Καθαρίζουμε τις πατάτες, τις πλένουμε καλά να φύγει το χρώμα και τις κόβουμε κυδωνάτες σε πολύ μεγάλα κομμάτια (στα τρία οι μεσαίες πατάτες, στα τέσσερα οι πολύ μεγάλες).

2) Βάζουμε τις πατάτες στη γάστρα μαζί με το αρνί σε μεγάλα κομμάτια, το σκόρδο, το δεντρολίβανο και αλατοπιπερώνουμε. Περιχύνουμε με ελαιόλαδο.

3) Βάζουμε σε ένα μπρίκι το νερό και τον κύβο ψητονοστιμιά [MAGGI](#) και το βράζουμε μέχρι να λιώσει.

4) Περιχύνουμε το φαγητό, κλείνουμε το καπάκι και ψήνουμε στους 170°C μέχρι να ψηθεί το κρέας. Συνήθως θέλει περίπου 2 ώρες αλλά εξαρτάται από τη γάστρα και τον



MadameGinger.com

FB: Madame Ginger

Instagram: @madamegingercom



φούρνο. Όσο χαμηλότερα ο φούρνος και όση περισσότερη ώρα ψήνεται, τόσο το καλύτερο.

Δοκιμάστε το κρέας με ένα πηρούνι για να δείτε αν έχει ψηθεί. Θα πρέπει να "λιώνει" και να ξεκολλάει από το κόκκαλο.



MadameGinger.com

FB: Madame Ginger

Instagram: @madamegingercom