

Αρνί στην σουβλα

Υλικά

- 1 αρνί γύρω στα 8-12 κιλά (εξαρτάται από το πόσα άτομα θα είστε, υπολογίστε ότι το αρνί στο ψήσιμο θα μαζέψει πολύ)
- 1 χούφτα αλάτι και πιπέρι
- σπάγκο για ράψιμο ή λεπτό σύρμα
- μια χοντρή βελόνα

Οδηγίες

Το αρνί δε θα χρειαστεί πλύσιμο, εκτός και αν έχει αίματα, οπότε τότε καθαρίστε το.

- Σουβλίζετε το αρνί από την ουρά και σπρώχνετε για να βγει η σουβλα από το κέντρο του κεφαλιού.
- Αλατοπιπερώνετε το αρνί από την εσωτερική πλευρά του. Μπορείτε να βάλετε ελάχιστο λάδι στο χέρι (ή σε ένα πινέλο κουζίνας) και να αλείψετε εξωτερικά το αρνί ώστε να κολλήσει επάνω στο αρνί το αλάτι. Μετά αλατοπιπερώνετε και εξωτερικά (στις πλάτες, λαιμό, πόδια).
- Το ράβετε στο άνοιγμα με μια βελόνα με κλωστή ή με σύρμα λεπτό. Αυτό γίνεται για να μη τρέχει το ξύγκι κατά το ψήσιμο, κατά τα άλλα θα μπορούσε να μείνει και ανοιχτό.
Το σουβλισμα και το αλατοπιπέρωμα γίνονται από το προηγούμενο βράδυ.
- Την Κυριακή του Πάσχα, πρωί-πρωί, ετοιμάζετε τη φωτιά (φτιάχνετε ένα λάκο με κάρβουνα στο μήκος του αρνιού και πλάτος ανάλογα με το πόσα αρνιά θα ψήσετε). Καλό είναι να έχετε και παρέα στο ψήσιμο.
Η φωτιά πρέπει να είναι πολύ χαμηλή. Για να ψηθεί το αρνί θέλει 2-3 ώρες ανάλογα με τη φωτιά που έχετε. Στην αρχή θέλει γρήγορο γύρισμα, βοηθά να μην "αρπάξει" το αρνί, να μην καεί δηλαδή.
Το ψήσιμο του αρνιού θέλει υπομονή. Μην βιάζεστε να το ψήσετε, θέλει να το βάλετε ψηλά σε ύψος και σε χαμηλή φωτιά. Αν το βάλετε χαμηλά (κοντά στη φωτιά), θα ψηθεί πιο γρήγορα αλλά μπορεί να το κάψετε.
- Σημαντικό ρόλο στη γεύση παίζει το αλατοπίπερο και πόσο θα βάλετε (ανάλογα το πόσο αλμυρό το θέλετε).

Πηγή: <http://greekcook.gr>

Αρνί με πατάτες στο φούρνο

Υλικά

- 1 κιλό αρνί
- 1 κιλό πατάτες
- 3 κουταλιές της σούπας βούτυρο
- Χυμός από 2 λεμόνια
- αλάτι και πιπέρι

Οδηγίες

Ρίχνουμε λεμόνι στο αρνί και το αλατοπιπερώνουμε

Το βάζουμε στο ταψί

Καθαρίζουμε τις πατάτες και τις αλατοπιπερώνουμε

Τις βάζουμε στο ταψί

Λιώνουμε το βούτυρο και περιχύνουμε το αρνί και τις πατάτες

Προσθέτουμε το χυμό των λεμονιών στο ταψί

Ψήνουμε σε μέτριο φούρνο αναποδογυρίζοντας πατάτες και κρέας περιοδικά και φροντίζουμε να ροδίσει όμορφα.

Πηγή: <http://www.syntages-mageirikhs.gr>

Αρνάκι γεμιστό με λαχανικά σε κρούστα ελιάς και σάλτσα δυόσμου

Συστατικά

1 1/2 κιλό αρνί, μπούτι
2 μεγάλα κολοκυθάκια
2 μεγάλα καρότα
500 ml ζωμό κοτόπουλο
1 ποτήρι άσπρο κρασί
1 κουταλιά της σούπας μουστάρδα
φρέσκο δυόσμο
4 κουταλιές της σούπας ελαιοπολτό
1 κρεμμύδι
σκόρδο
βερμούτ (ξηρό)

Οδηγίες

Ξεκοκαλίστε το αρνί και κόψτε το σε φιλετάκια λεπτά. Ψιλοκόψτε τα καρότα και τα κολοκυθάκια και τοποθετήστε τα επάνω στα φιλετάκια αρνιού.

Κάντε τα ρολό και τυλίξτε τα σε αλουμινόχαρτο. Αδειάστε το ζωμό κοτόπουλο σε ένα ταψί και τοποθετήστε το ρολό στη μέση του ταψιού. Ψήνετε στους 180 C και αφήνουμε να κρυώσει.

Για τη σάλτσα

Τηγανίζετε ελαφρώς το κρεμμύδι μαζί με το σκόρδο, σβήνετε με άσπρο κρασί και προσθέτετε τη μισή μουστάρδα, το ζουμί από το ταψί που έχετε ψήσει το αρνί καθώς και ψιλοκομμένο δυόσμο.

Όταν το κρέας ετοιμαστεί, αφαιρούμε το αλουμινόχαρτο και το αλείφουμε με την υπόλοιπη μουστάρδα και τον ελαιοπολτό. Ψήνουμε για 10 λεπτά και σερβίρουμε κομμένο σε φέτες και γαρνιρισμένο με σάλτσα.

Πηγή: <http://www.gourmed.gr>