



Αρνάκι κλέφτικο στη λαδόκολλα



Για σήμερα σας έχω μία απίθανη συνταγή με κρέας. Αρνί κλέφτικο στο λαδόκολλα! Τρυφερό, πεντανόστιμο και με πλουσία γεύση, είναι σίγουρο ότι θα ενθουσιάσει όλη την οικογένεια. Ιδανικό για οικογενειακά κυριακάτικα τραπέζια!

ΥΛΙΚΑ (Για 5-6 μερίδες)

- 2 κιλά αρνί μπούτι με τα κόκκαλα
 - 2 μεγάλα κρεμμύδια
- 2 πιπεριές (πράσινη, κόκκινη, κίτρινη)
- 4 σκελίδες σκόρδο (2 ψιλοκομμένες και 2 ολόκληρες)
 - 2 κ.σ. μουστάρδα
 - χυμός από 1/2 λεμόνι

- 1 κ.σ. ρίγανη
- 1/2 κούπα ελαιόλαδο
- 1/2 κούπα λευκό ξηρό κρασί
- 200 γρ. γραβιέρα ή κεφαλοτύρι, κομμένο σε κύβους
 - 5 πατάτες
 - 1/2 ώριμη ντομάτα, σε φέτες
- αλάτι και φρεσκοτριμμένο πιπέρι
 - λαδόκολλα

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

- Κόβουμε σε χοντρά κομμάτια τα κρεμμύδια και τις πιπεριές μας
 - Ψιλοκόβουμε τις 2 σκελίδες από τα σκόρδα (τις άλλες δύο τις αφήνουμε ολόκληρες)
 - Σε μεγάλη λεκάνη η μπολ ρίχνουμε το λάδι, το κρασί και το χυμό λεμόνι
 - Προσθέτουμε την μουστάρδα, την ρίγανη, πιπέρι και αλάτι. Ανακατεύουμε το μείγμα μας πολύ καλά
- Προσθέτουμε το κρέας στην μαρινάδα μας. Ανακατεύουμε καλά ώστε η μαρινάδα να πάει σε όλο το κρέας
- Προσθέτουμε και τα λαχανικά μας και ανακατεύουμε και πάλι πολύ καλά ώστε η μαρινάδα να πάει παντού
- Προσθέτουμε τις δύο ολόκληρες σκελίδες σκόρδο, το ψιλοκομμένο σκόρδο και το δεντρολίβανο. Ανακατεύουμε και πάλι πολύ καλά
 - Κλείνουμε την λεκάνη μας με μεμβράνη και βάζουμε στο ψυγείο
 - Αφήνουμε στο ψυγείο για τουλάχιστον 3 ώρες. Το καλύτερο είναι να το αφήσετε όλο το βράδυ
 - Αφαιρούμε την μεμβράνη και προσθέτουμε το τυρί. Ανακατεύουμε καλά
 - Σε μεγάλο ταψί στρώνουμε αλουμινόχαρτο και 3 στρώσεις (χιαστή) λαδόκολλα
 - Στρώνουμε στο ταψί τις πατάτες που έχουμε κόψει κυδωνάτες, προσθέτουμε πιπέρι, αλάτι και ρίγανη
 - Στρώνουμε από πάνω το κρέας μας
 - Στρώνουμε και τα λαχανικά μας αφαιρώντας το δεντρολίβανο. Απλώνουμε καλά ώστε να απλωθούν σε όλη την επιφάνεια του ταψιού
 - Προσθέτουμε τις ντομάτες που έχουμε κόψει σε λεπτές φέτες
 - Κλείνουμε τις λαδόκολλες και το αλουμινόχαρτο δημιουργώντας ένα πακέτο
 - Βάζουμε το ταψί σε προθερμασμένο φούρνο στους 180 βαθμούς για 1,5 ώρα
 - Βγάζουμε από το φούρνο και ανοίγουμε το πακέτο ώστε να αποκαλυφθεί το φαγητό μας
 - Ανεβάζουμε την θερμοκρασία στους 220 και ξαναβάζουμε το φαγητό στο φούρνο για 30 λεπτά
 - Αφαιρούμε το κρέας από το ταψί μας και απλώνουμε τις πατάτες στο ταψί
- Ξαναβάζουμε το φαγητό στο φούρνο και ψήνουμε στους 220 βαθμούς για 20 λεπτά περίπου μέχρι να ροδίσουν και οι πατάτες
- Το αρνάκι μας είναι έτοιμο!

TIPS από την SIA

- Είναι καλύτερα να κάνετε την προετοιμασία από την προηγούμενη μέρα και να αφήσετε το κρέας να μαριναριστεί όλο το βράδυ στο ψυγείο
- Μην ανησυχείτε για την μυρωδιά που γενικά βγάζει το αρνί. Με την συγκεκριμένη συνταγή δεν πρόκειται να την καταλάβετε!

LINKS

Η συνταγή αναλυτικά στο [siaiscooking.gr](https://www.siaiscooking.gr/post/arni-kleftiko) : <https://www.siaiscooking.gr/post/arni-kleftiko>

Το video της συνταγής στο κανάλι μας στο Youtube : <https://youtu.be/E-EWytKwBs>