

15 Ιουλίου 2018

## Αρνίσιο χεράκι γεμιστό

[Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#) / [Γαστρονομία](#)



Συστατικά

- 2 κιλά αρνίσιο χεράκι

## Για την γέμιση

- 70 γρ. ψίχουλα ψωμιού
- 150 γρ. λιαστές τομάτες, στραγγισμένες
- 1 μεσαίο κρεμμύδι ψιλοκομμένο
- 2 σκελίδες σκόρδο ψιλοκομμένες
- ½ ματσάκι βασιλικός ψιλοκομμένος
- 150 γρ. κατσικίσιο τυρί σε ρολό
- 100 γρ. ελιές μαύρες χωρίς κουκούτσια

## Για το σερβίρισμα

- 1 κιλό πατάτες baby
- 2 κ.σ. ελαιόλαδο
- 1 σκελίδα σκόρδο
- 1 κλωνάρι δεντρολίβανο
- αλάτι
- πιπέρι

## Μέθοδος Εκτέλεσης

- Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 160° C στον αέρα.
- Με την βοήθεια ενός κοφτερού μαχαιριού χαράζουμε το κρέας περιμετρικά του κόκαλου.
- προσπαθούμε να το αφαιρέσουμε ολόκληρο χωρίς να τραυματίσουμε το κρέας.
- Μετά το ξεκοκάλισμα θα μας μείνει ένα κομμάτι κρέατος σαν φάκελος.
- Σε περίπτωση που δεν έχουμε την εμπειρία ή ένα καλό μαχαίρι ζητάμε από τον χασάπη μας να το κάνει.
- Σε ένα μπολ ανακατεύουμε όλα τα υλικά για την γέμιση μαζί και αλατοπιπερώνουμε.
- Αλατοπιπερώνουμε καλά και το εσωτερικό του κρέατος.
- Τοποθετούμε στην επιφάνεια εργασίας το κρέας με το δέρμα προς τα κάτω και γεμίζουμε το εσωτερικό του με όλη την γέμιση.
- Δένουμε σφιχτά με σπάγκο το αρνάκι ώστε να μην βγει η γέμιση μας. Προσέχουμε η ένωση του κρέατος να είναι από κάτω.
- Τυλίγουμε το αρνί πρώτα σε λαδόκολλα και στην συνέχεια σε αλουμινόχαρτο και τοποθετούμε σε ένα ταψί.
- Ψήνουμε για 2 ώρες.
- Στη συνέχεια ανεβάζουμε θερμοκρασία στους 180° C, αφαιρούμε το αλουμινόχαρτο και την λαδόκολλα και ψήνουμε για ακόμα 30 λεπτά μέχρι το

κρέας να πάρει χρυσαφένιο χρώμα.

- Βράζουμε τις πατάτες ολόκληρες για 10-15 λεπτά. Θέλουμε να είναι τραγανές.
- Σουρώνουμε και κόβουμε στη μέση
- Παίρνουμε ένα μεγάλο τηγάνι και τοποθετούμε σε μέτρια προς δυνατή φωτιά.
- Προσθέτουμε το ελαιόλαδο και τις πατάτες με την κομμένη μεριά προς τα κάτω.
- Αλατοπιπερώνουμε και προσθέτουμε το σκόρδο και το δεντρολίβανο.
- Μαγειρεύουμε μέχρι να πάρουν ένα ωραίο χρώμα.
- Κάνουμε το ίδιο και από την άλλη μεριά όταν είναι έτοιμες σεββίρουμε αφαιρώντας το σκόρδο και το δεντρολίβανο

**Πηγή:** [akispetretzikis.com](http://akispetretzikis.com)