

19 Απριλίου 2020

Κατσικάκι γεμιστό με συκωταριά

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



Μισό κατσίκι (το μπροστινό μέρος)

1 συκωταριά

1 φλυτζάνι του τσαγιού ελαιόλαδο

500 γραμμάρια φρέσκα κρεμμυδάκια ψιλοκομμένα

Άνιθος ψιλοκομμένος

1-2 ώριμες ντομάτες



Αυτή εδώ είναι μια κλασική συνταγή για να φτιάξετε κατσικάκι γεμιστό για το κυριακάτικο τραπέζι. Εδώ γεμίζουμε το κατσικάκι με συκωτάκια, κρεμμυδάκι και ντοματούλα. Δοκιμάστε την και θα με θυμηθείτε!

Ζεματάτε την συκωταριά, την στραγγίζετε και την κόβετε σε μικρά κομματάκια.

Ζεσταίνετε λίγο ελαιόλαδο και σοκάρετε τα κομμάτια της συκωταριάς, τα κρεμμυδάκια και τον άνιθο.

Προσθέτετε τις ντομάτες ξεφλουδισμένες και ψιλοκομμένες, το αλατοπίπερο και αφήνετε το μίγμα να βράσει μέχρι να απορροφηθούν τα πολλά υγρά.

Παράλληλα, πλένετε το κατσικάκι, το αλατοπιπερώνετε και το γεμίζετε με το μείγμα.

Ράβετε καλά το άνοιγμα.

Ζεσταίνετε σε μια κατσαρόλα το υπόλοιπο ελαιόλαδο και ροδίζετε το κρέας από όλες τις μεριές.

Ρίχνετε λίγο νερό και το αφήνετε να σιγοψηθεί μέχρι να πιεί όλο το υγρό και να μείνει μόνο με το λάδι του.

Συμβουλή: Κατά διαστήματα τσεκάρετε αν έχει ψηθεί το κατσικάκι τρυπώντας το με ένα πηρούνι. Αν τρυπιέται εύκολα, έχει γίνει.

Καλή όρεξη!

Πηγή: supersyntages.gr