

Κατσικάκι γεμιστό στη γάστρα- Παραδοσιακή συνταγή Καρύστου

Κατσικάκι γεμιστό στη γάστρα-Παραδοσιακή
συνταγή της Καρύστου

ΥΛΙΚΑ :

1 κατσικάκι 5 κιλών ή δύο μπροστινά

1½ ποτήρι νερού ρύζι Καρολίνα

2 μεγάλα κρεμμύδια, ψιλοκομμένα

1 ματσάκι δυόσμο, ψιλοκομμένο

250 γρ. φρέσκο ανάλατο τυρί Καρύστου ή κασέρι

1 κ. γ. πελτέ ντομάτα

1 γαλέτα, τριμμένη

αλάτι θαλασσινό

φρεσκοτριμμένο πιπέρι

1 κιλό πατάτες κομμένες κυδωνάτες

χυμό από 2 λεμόνια

1 κ. σ. μουστάρδα πικάντικη

1 ποτήρι κρασιού επαρθένο λαιόλαδο Καλαμάτας.

ΕΚΤΕΛΕΣΗ :

Πασπαλίζουμε το κατσικάκι με αλάτι και πιπέρι και το αφήνουμε στην άκρη.

Σε κατσαρόλα σοτάρουμε σε ελαιόλαδο το κρεμμύδι μέχρι «να γυαλίσει».

Προσθέτουμε 1½ ποτήρι ζεστό νερό, το ρύζι, το δυόσμο και τον πελτέ ντομάτας. Μόλις βράσει η γέμιση περίπου 25 λεπτά, την κατεβάζουμε από τη φωτιά και πασπαλίζουμε με το τυρί και τη γαλέτα ανακατεύοντας με ξύλινη κουτάλα.

Γεμίζουμε με το μείγμα την κοιλιά του κατσικιού. Εναλλακτικά, ανοίγουμε με το μαχαίρι διαχωρίζοντας το κρέας από τα κόκκαλα ώστε να υπάρχει χώρος να βάλουμε τη γέμιση.

Πιέζουμε τη γέμιση και ράβουμε με σακοράφα και χοντρή κλωστή το κρέας.

Σε μπολάκι αναμειγνύουμε τον χυμό λεμονιού, τη μουστάρδα και το ελαιόλαδο μέχρι να ομογενοποιηθούν.

Βάζουμε σε πήλινη γάστρα το κατσικάκι και τις πατάτες και τα περιχύνουμε με τη σάλτσα μουστάρδας και το σκεπάζουμε.

Ψήνουμε σε καλά προθερμασμένο φούρνο στους 200οC για 90 λεπτά. Αργότερα, χαμηλώνουμε τη θερμοκρασία στους 180οC και ψήνουμε για 1 ώρα ακόμα .

Βγάζουμε τη γάστρα από τον φούρνο και αφήνουμε για λίγο να κρυώσει το κρέας και το κόβουμε σε μερίδες.

ΠΗΓΗ : <https://tastecentralgreece.gr/recipes>