

Αρνάκι στο φούρνο με πατάτες...παραδοσιακή συνταγή

Αρνάκι στο φούρνο με πατάτες

Υλικά για 6 άτομα

2 κιλά αρνίσιο μπούτι

1 1/2-2 κιλά πατάτες

αλάτι

πιπέρι

ρίγανη

2 κουταλιές της σούπας φυλλαράκια φρέσκου δενδρολίβανου

1/3 του φλιτζανιού του τσαγιού ελαιόλαδο

4-5 μέτριες σκελίδες σκόρδο



Εκτέλεση

Βάζουμε σε ένα μπολ αλάτι, πιπέρι, ρίγανη, τα ανακατεύουμε καλά και κόβουμε τα σκόρδα στα δύο.

Με ένα μικρό μαχαίρι ανοίγουμε τρύπες στο κρέας και με το δάκτυλο μας βάζουμε σε κάθε τρύπα λίγο από το μείγμα του αλατοπίπερου και κατόπιν μισή σκελίδα σκόρδο. Κάνουμε το ίδιο μέχρι να τελειώσουν όλα τα σκόρδα.

Πασπαλίζουμε το κρέας με αλάτι, πιπέρι, ρίγανη και τοποθετούμε τις πατάτες στο ταψί γύρω γύρω από το αρνί.

Τις περιχύνουμε με το ελαιόλαδο, τις αλατοπιπερώνουμε ελαφρά και τις πασπαλίζουμε με ρίγανη και τα φυλλαράκια του δενδρολίβανου.

Ρίχνουμε στον πάτο του ταψιού λίγο ζεστό νερό και το σκεπάζουμε με αλουμινόχαρτο. Το ψήνουμε στους 180 βαθμούς με πάνω και κάτω αντίσταση για περίπου 1 ώρα.

Το ξεσκεπάζουμε και ψήνουμε για ακόμη 30 λεπτά στον αέρα περίπου, μέχρι το αρνί και οι πατάτες να ροδίσουν.

ΚΑΛΗ ΣΑΣ ΑΠΟΛΑΥΣΗ !