

Αρνακι ψητο καλυμένο με χυμο πορτοκαλιού με μελι και παπρικα

Υλικά-Εκτέλεση

Αγοράστε μια αρνίσια σπάλα, την αλείψετε με λάδι και την πασπαλίζετε με τριμμένο μαύρο πιπέρι, θυμάρι, μαντζουράνα και αλάτι.

Αλλειφουμε τον ώμο με ένα πελτέ και μαρινάρουμε όλη τη νύχτα στο ψυγείο.

Σε ένα μπολ βάζω μερικές baby πατάτες αφού τις πλύνουμε προσεκτικά, τις αλατίζουμε, τις πιπερώσουμε και προσθέτουμε μερικά καρότα σε φέτες, το κρεμμύδι και το σέλινο ψιλοκομμένο.

Ανακατεύουμε όλα μαζί και αδειάζουμε σε ταψί φούρνου μαζί με τη μαριναρισμένη σπαλα του αρνιού και ένα ποτήρι λευκό κρασί.

Καλύπτουμε τα πάντα με αλουμινόχαρτο και βάζουμε στο φούρνο στους 180° για 40 λεπτά.

Αφαιρούμε το αλουμινόχαρτο και ψήνουμε για άλλα 30 λεπτά στους 200° από τη μία πλευρά και 30 λεπτά από την άλλη.

Σε μια κατσαρόλα βάζουμε 100 γραμμάρια μέλι, το χυμό ενός πορτοκαλιού και λίγη γλυκιά πάπρικα και σιγοβράζουμε για περίπου 10 λεπτά και μετά πασπαλίζουμε την αρνίσια σπάλα ακριβώς έξω από το φούρνο.

Καλή σας απόλαυση !!

ΠΗΓΗ: <https://xrysoskoufaki.gr/%CE%B1%CF%81%CE%BD%CE%B1%CE%BA%CE%B9-%CF%88%CE%B7%CF%84%CE%BF-%CE%BA%CE%B1%CE%BB%CF%85%CE%BC%CE%AD%CE%BD%CE%BF-%CE%BC%CE%B5-%CF%87%CF%85%CE%BC%CE%BF->

%CF%80%CE%BF%CF%81%CF%84%CE%BF%CE%BA%CE%B1%CE%BB/