

Γκιούλμπασι παραδοσιακό

ΓΚΙΟΥΛΜΠΑΣΙ: ΕΝΑ ΑΠΟ ΤΑ ΠΙΟ ΝΟΣΤΙΜΑ ΦΑΓΗΤΑ ΤΗΣ ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΠΑΡΑΔΟΣΗΣ !

Συνοδεύεται με πατάτες που όπως είπαμε ψήνονται μαζί με τα κρέατα...

Όσοι έχετε ξυλόφουρνο ή μπορείτε να το πάτε στο φούρνο, καλό είναι να το σιγοψήσετε, αν μάλιστα το βάλετε να ψηθεί από το βράδυ σε σιγανό φούρνο περίπου 70 βαθμών.

Όταν ψηθεί το κρέας κόψτε τον σπάγκο, ανοίξτε με ένα μαχαίρι τη λαδόκολλα στο πάνω μέρος και τυλίξτε τη σιγά-σιγά και γύρω-γύρω ώστε να δίνει την εντύπωση ότι είναι ένα σκεύος πήλινο, βάλτε το όλο αυτό σε μια πιατέλα και σερβίρετέ το.



ΥΛΙΚΑ

Δύο κιλά κρέας αρνί ή κατσίκι, μοσχάρι και χοιρινό, ολόκληρο και όχι σε κομμάτια.

Το αρνί ή κατσίκι να είναι μπούτι. 6-10 Σκελίδες, Σκόρδο, 300 γρ. Κεφαλογραβιέρα ή Γραβιέρα Αμφιλοχίας, (κομμένο σε κυβάκια),

Βούτυρο γάλακτος, Μουστάρδα (Προαιρετικά), Αλάτι χοντρό φρεσκοτριμμένο,

Πιπέρι επίσης φρεσκοτριμμένο.

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Για να είναι πετυχημένο αυτό το φαγητό πρέπει να

χρησιμοποιήσουμε κρέας τριών διαφορετικών ειδών. Συνήθως να είναι μοσχάρι, κατσίκι (μούτι) και χοιρινό επίσης μούτι. Πλένουμε καλά το κρέας, το στεγνώνουμε σε απορροφητικό χαρτί και το αφήνουμε στην άκρη.

Σε ένα μικρό μπολ ανακατεύουμε αλατοπίπερο. Κατόπιν παίρνουμε ένα μυτερό μαχαίρι και κάνουμε τρύπες στο κρέας μέσα στις οποίες βάζουμε με το δάχτυλό μας αλατοπίπερο και μία σκελίδα σκόρδο. Επίσης τρυπάμε και σε άλλα σημεία το κρέας και βάζουμε στις τρύπες κεφαλογραβιέρα ή γραβιέρα κομμένη σε σφήνες.



Η ποσότητα του αλατοπίπερου, του σκόρδου και του τυριού είναι ανάλογη της αρεσκείας σας. Επειδή όμως το κρέας δεν είναι κομμένο σε κομματάκια αλλά ολόκληρο προσέξτε να το τρυπήσετε σε αρκετά σημεία ώστε να αλατιστεί μέχρι μέσα, έχοντας πάντα στο μυαλό σας, ότι και η γραβιέρα ή κεφαλογραβιέρα είναι αλμυρή και το κρέας εκτός από το υπέροχο άρωμα του τυριού που θα πάρει, θα αλατιστεί κιόλας.

Αφού τελειώσετε με αυτή τη διαδικασία, ρίξτε ελαφρώς αλατοπίπερο και εξωτερικά. Αλείψτε το κρέας με φρέσκο βούτυρο και μουστάρδα (προαιρετικά). Όσοι θέλετε μπορείτε να κόψετε και 3-4 πατάτες κομμένες κυδωνάτες να ψηθούν μαζί με τα κρέατα και να πάρουν τη νοστιμιά τους. Μετά τυλίξτε σφιχτά το κρέας με 3-4 λαδόκολλες και δέστε το με σπάγκο σφιχτά και σταυρωτά.

Τοποθετήστε το σε ένα ταψί και βάλτε το σε προθερμασμένο φούρνο στους 220 βαθμούς . Σ' αυτή τη θερμοκρασία ψήστε το για 20-30 λεπτά και μετά χαμηλώστε τη θερμοκρασία στους 160 βαθμούς για άλλες 2 ώρες περίπου. Γυρίστε το πακετάκι κατά τη διάρκεια του ψησίματος 2 με 3 φορές, έτσι ώστε να μη μαζεύονται τα υγρά στο κάτω μέρος.