

Αρνάκι σιγοψημένο για 8 ώρες

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Συνταγή Χριστόφορος

Πέσκιας

Φωτογραφίες Γιώργος Δρακόπουλος

Υλικά

- 5 – 6 κιλά αρνί (κατά προτίμηση γάλακτος, από σπάλα και μπούτι), κομμένο σε μερίδες
- 20 σκελίδες σκόρδου (ή όσο σκόρδο μάς αρέσει και αντέχουμε), καθαρισμένες και ολόκληρες

- 10 – 15 κλωνάρια φρέσκο δεντρολίβανο ή 2 κουτ. σούπας δεντρολίβανο ξερό, επιμελώς κοπανισμένο
- 100 ml λευκό ξηρό κρασί
- 50 ml ελαιόλαδο
- αλάτι, φρεσκοτριμμένο πιπέρι
- 200 γρ. αλεύρι, για όλες τις χρήσεις (για να σφραγίσουμε τη γάστρα)
[\(περισσότερα...\)](#)