26 Οκτωβρίου 2014

Κλέφτικο στη λαδόκολλα

/ Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός



Υλικά

1 κιλό κατσικάκι κομμένο σε μερίδες
200 γραμ. κεφαλοτύρι
2 μεγάλα ξερά κρεμμύδια
3 μεγάλες πατάτες
3 χρωματιστές πιπεριές
3 σκ. σκόρδο
1 κ. σούπας ρίγανη
2 κ.σ. μουστάρδα
Μισό φλιτζάνι ελαιόλαδο
μισο φλ. κρασί λευκό ξερό
Αλάτι
Φρεσκοτριμμένο πιπέρι
Λαδόκολλες
Σπάγκο
Εκτέλεση
Κόβουμε σε μερίδες μικρές το ξεκοκαλισμένο κρέας.
Βάζουμε το κρέας σε μεγάλη μπασίνα και προσθέτουμε τα λαχανικά καθαρισμένα και κομμένα σε καρέ μεγάλα. Ρίχνουμε το τυρί κομμένο σε καρέ, τα σκόρδα, τη ρίγανη, τη μουστάρδα, το ελαιόλαδο, το κρασί και το αλατοπίπερο.
Ανακατεύουμε καλά, σκεπάζουμε την μπασίνα και τη φυλάμε στο ψυγείο το

λιγότερο για 2 ώρες, μέχρι να μαριναριστεί.
Απλώνουμε δύο μεγάλες λαδόκολλες και αδειάζουμε όλο το μείγμα.
Κλείνουμε σε μεγάλο πακέτο και δένουμε σφιχτά με σπάγκο.
Βάζουμε μέσα σε ταψί, χωρίς να προσθέσουμε στο ταψί νερό ή άλλο υλικό.
Ψήνουμε για 1 και 15’ στους 180 C.

Πηγές:argiro.gr-ikypros.com