



## Αρνάκι γεμιστό με ελληνικά βότανα

### Υλικά

- 1-1 ½ kg αρνίσια σπάλα (A/O)
- **20g Καρύκευμα Rub Chimichurri (Κωδ. 51011CL)**
- **150g Πέστο Λιαστής Τομάτας (Κωδ. 55654)**
- 200g γραβιέρα κομμένη σε μικρά κυβάκια
- 100g σπανάκι καθαρισμένο και κομμένο
- Λίγο ελαιόλαδο

### Εκτέλεση

1. Σε μπολ ανακατεύουμε το Πέστο Λιαστής Τομάτας με τη γραβιέρα και το σπανάκι.
2. Στον πάγκο εργασίας απλώνουμε το κρέας και καρυκεύουμε εσωτερικά, με τη μισή ποσότητα από το Καρύκευμα Rub Chimichurri.
3. Προσθέτουμε το μείγμα της γέμισης, τυλίγουμε και δένουμε με σπάγκο μαγειρικής.
4. Καρυκεύουμε εξωτερικά με το υπόλοιπο Καρύκευμα Rub Chimichurri και αλείφουμε με λίγο ελαιόλαδο.

### Οδηγίες ψησίματος

Σκεπάζουμε το κρέας με λαδόκολλα και αλουμινόχαρτο και ψήνουμε στο φούρνο στους 170 °C ή και σε γάστρα για 2 ώρες περίπου. Τα τελευταία 10 λεπτά του ψησίματος ξεσκεπάζουμε για να πάρει χρώμα.