

## Αρνάκι “εξοχικό”

### Υλικά

- 1kg αρνίσιο μπούτι (σε κομμάτια)
- **30g Μαρινάτα Grecia (Κωδ. 50606)**
- **200g Σάλτσα Μουστάρδας (Κωδ. 55747)**
- **30g Καρύκευμα Rub Chimichurri (Κωδ. 51011)**
- 300g πιπεριές τρικολόρε
- 100g τοματίνια

### Εκτέλεση

1. Σε μπασίνα μαρινάρουμε τα κομμάτια από το αρνάκι με τη Μαρινάτα Grecia και έπειτα καρυκεύουμε με το Καρύκευμα Rub Chimichurri.
2. Σε ένα άλλο σκεύος ανακατεύουμε τη σάλτσα με τις πιπεριές και τα κομμένα τοματίνια.
3. Ρίχνουμε τη σάλτσα με τα λαχανικά σε πυρίμαχο δισκάκι και προσθέτουμε το αρνάκι από πάνω. Γαρνίρουμε με φρέσκια ρίγανη ή δενδρολίβανο.

Τip: το παρασκεύασμα μπορεί να ετοιμαστεί τυλιγμένο "καραμέλα" σε σακούλα ψησίματος.  
Για έξτρα γεύση προσθέστε κεφαλοτύρι σε κύβους.

### Οδηγίες ψησίματος

Σιγομαγειρεύουμε σκεπασμένο σε φούρνο για περίπου 1 ώρα και 20 λεπτά στους 180 °C. Ξεσκεπάζουμε και συνεχίζουμε για 10 λεπτά ώστε να πάρει χρώμα. Κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος ελέγχουμε κάθε τόσο και προσθέτουμε νερό όποτε χρειαστεί.

