

Κατσικάκι γεμιστό

Υλικά

- 1 κατσικίσιο μπούτι (περίπου 1 ½ kg)
- **60g Μαρινάτα Grecia (Κωδ. 50606)**
- **250g Γέμιση Πασχαλινή (Κωδ. 55081)**
- 100g γραβιέρα ζαράκι
- 40g κρεμμυδάκι φρέσκο ψιλοκομμένο
- 1 κλωνάρι δενδρολίβανο
- 1 λεμόνι

Εκτέλεση

1. Αφαιρούμε το κόκαλο του μηρού και αφήνουμε το κόκαλο από το κότσι.
2. Ανακατεύουμε την Πασχαλινή Γέμιση με τη γραβιέρα και το φρέσκο κρεμμυδάκι.
3. Ανοίγουμε καλά το κρέας, μαρινάρουμε με λίγη από τη Μαρινάτα Grecia και τραβάμε το κόκαλο προς τα έξω ώστε να έχουμε περισσότερο χώρο για τη γέμιση.
4. Βάζουμε τη γέμιση και κλείνουμε προσεκτικά με σπάγκο ή περνάμε από χοντρό δίχτυ.
5. Ντεκοράρουμε με το δενδρολίβανο και το λεμόνι.

Οδηγίες ψησίματος

Ψήνουμε στους 170°C για 1 ώρα και 30 λεπτά περίπου σκεπασμένο και επιπλέον 10 λεπτά ξεσκέπαστο για να πάρει χρώμα.

