

Αρνάκι οσομπούκο λεμονάτο

Υλικά

- 4-5 τεμ. αρνίσια κότσια
- **200g Σάλτσα Ριγανάτη (Κωδ. 55749)**
- **10g Καρύκευμα Greek Herbs (Κωδ. 48186-B)**
- 500g πατάτες baby
- 2 κλωνάρια δενδρολίβανο
- Πυρίμαχο σκεύος, σακούλα ψησίματος ή πήλινο σκεύος

Εκτέλεση

1. Κόβουμε τα κότσια κάθετα σαν οσομπούκο.
2. Καρυκεύουμε το κρέας με το Καρύκευμα για Αρνί και προσθέτουμε τις πατάτες αφού τις πλύνουμε καλά.
3. Τοποθετούμε σε πυρίμαχο σκεύος πρώτα τις πατάτες και στη συνέχεια το κρέας. Περιχύνουμε με τη Σάλτσα Ριγανάτη.
4. Προσθέτουμε λίγο δενδρολίβανο και σκεπάζουμε το σκεύος με καπάκι ή αλουμινόχαρτο.
5. Τοποθετούμε στη βιτρίνα.

Οδηγίες ψησίματος

Τοποθετούμε στο φούρνο και ψήνουμε για 2 ώρες περίπου στους 170°C.