

## Πρόβειες μπουκιές σπετσοφάι

### Υλικά

- 1kg πρόβειο κρέας
- 300g Σάλτσα Σπετσοφάι (Κωδ. 55750)
- 25g Μαρινάτα Μυρωδικών Dry (Κωδ. 51000)
- 40ml νερό
- 40g ελαιόλαδο

### Εκτέλεση

1. Κόβουμε το κρέας σε μεγάλους κύβους.
2. Ετοιμάζουμε τη Μαρινάτα Μυρωδικών με το νερό και το λάδι και προσθέτουμε το πρόβειο κρέας. Αφήνουμε 1-2 ώρες να μαριναριστεί.
3. Απλώνουμε στο δισκάκι μας τη Σάλτσα Σπετσοφάι και τοποθετούμε από πάνω τα κομμάτια του κρέατος.

\* Προαιρετικά περνάμε το κρέας από σνιτσελομηχανή για ακόμα καλύτερη τρυφεροποίηση και μαρινάρισμα.

### Οδηγίες ψησίματος

Ψήνουμε σε γάστρα στους 180 °C για 2 ½ ώρες περίπου.