

Σέλα αρνίσια της Λαμπρής

Υλικά

- 1 ½ kg σέλα αρνίσια
- 50g Μαρινάτα Grecia (Κωδ. 50606)
- 300g Γέμιση Πασχαλινή (Κωδ. 55081)
- 40g Pesto Λιαστής Τομάτας (Κωδ. 55654)
- 1 κ. σ. ψιλοκομμένος δυόσμος φρέσκος
- 50g κεφαλοτύρι τριμμένο
- 1 κ .σ. ψιλοκομμένος άνηθος

Εκτέλεση

1. Ξεκοκαλίζουμε την αρνίσια σέλα και την ανοίγουμε στον πάγκο εργασίας.
2. Χαράσσουμε το κρέας με το μαχαίρι και μαρινάρουμε με τη Μαρινάτα Grecia εσωτερικά.
3. Ανακατεύουμε τα αρωματικά με το τυρί και την Πασχαλινή Γέμιση. Γεμίζουμε το κρέας με το μείγμα, προσθέτουμε κατά μήκος το Pesto Λιαστής Τομάτας και κλείνουμε σφιχτά. Δένουμε με σπάγκο.
4. Με ένα πινέλο μαρινάρουμε και εξωτερικά.
Μπορούμε να χρησιμοποιήσουμε φρέσκο δενδρολίβανο ή αμπελόφυλλα για ντεκόρ.

Οδηγίες ψησίματος

Ψήνουμε στο φούρνο στους 170°C για 1 1/2 ώρα έχοντας το κρέας σκεπασμένο.

Ξεσκεπάζουμε και συνεχίζουμε το ψήσιμο για επιπλέον 20 λεπτά μέχρι να πάρει χρώμα.

