

Καρέ αρνάκι ελληνικό

Υλικά

- 1 μεγάλο αρνίσιο καρέ
- 18g Καρύκευμα Greek Herbs (Κωδ. 48186)
- 80g Πέστο Λιαστής Τομάτας (Κωδ. 55654)
- 5g Καρύκευμα Décor Κρέατος (Κωδ. 42732)
- 80g τυρί κρέμα
- 50g φέτα

Εκτέλεση

1. Καθαρίζουμε το καρέ στις άκρες κάνοντάς το γαλλικής κοπής.
2. Φιλετάρουμε το κρέας (1cm) από το οστό, σαν ρολό.
3. Καρυκεύουμε εσωτερικά με το Καρύκευμα Greek Herbs.
4. Σε ένα μπολ ανακατεύουμε το τυρί κρέμα, τη φέτα και το Πέστο Λιαστής Τομάτας.
5. Απλώνουμε κατά μήκος του καρέ το μείγμα.
6. Τυλίγουμε προσεκτικά και δένουμε με σπάγκο.
7. Καρυκεύουμε και εξωτερικά με το Καρύκευμα Greek Herbs και το Καρύκευμα Décor Κρέατος. Τοποθετούμε σε ταψάκι.

Οδηγίες ψησίματος

Ψήνουμε στους 170°C για 30 λεπτά περίπου. Πριν το ψήσιμο τυλίγουμε τα κόκαλα με αλουμινοχαρτο να μην καούν.

