

Καρπαθιώτικο Βυζάντι με πλιγούρι

Υλικά

- 2kg αρνάκι χεράκι αποστεωμένο
- **100g Μαρινάτα Σούβλας (Κωδ. 50635)**
- **350g Γέμιση Μεσογειακή με Πλιγούρι (Κωδ. 55509)**
- **80g Κονφί Κρεμμύδι (Κωδ. 55190)**
- 80g ηλιέλαιο
- 1 πρέζα κύμινο
- 1 κ. σ. άνηθος ψιλοκομμένος

Εκτέλεση

1. Εμπλουτίζουμε τη Μεσογειακή Γέμιση με Πλιγούρι με τον άνηθο, το κύμινο και το Κονφί Κρεμμύδι.
2. Απλώνουμε στον πάγκο εργασίας το αρνάκι και εσωτερικά κάνουμε επάλειψη τη μισή ποσότητα της Μαρινάτας Σούβλας σε όλη την επιφάνεια.
3. Προσθέτουμε τη γέμιση και κλείνουμε σε ρολό. Δένουμε με σπάγκο να κρατήσει το σχήμα του.
4. Αλείφουμε εξωτερικά το ρολό με την υπόλοιπη Μαρινάτα αραιωμένη με το ηλιέλαιο.

Οδηγίες ψησίματος

Ψήνουμε σκεπασμένο σε προθερμασμένο φούρνο στους 180°C για περίπου 2 ώρες και αφού ξεσκεπάσουμε ψήνουμε ακόμη 20 λεπτά να πάρει χρυσοκίτρινο χρώμα.