

Μουσακάς



Συστατικά

Για τη βάση

- 3-4 μελιτζάνες
- 3-4 πατάτες
- λάδι για τηγάνισμα

Για τον κιμά

- 750γρ. κιμά μοσχαρίσιο
- 2 κρεμμύδια, ψιλοκομμένα
- 2 σκελίδες σκόρδο, ψιλοκομμένες
- 1 κονσέρβα ντοματάκια
- 2 κ.σ. ντοματοπελτέ
- 1 κ.γλ. ζάχαρη
- 1 ποτήρι κόκκινο κρασί
- αλάτι και φρεσκοτριμμένο πιπέρι
- 1 φύλλο δάφνης
- 1 πρέζα κανέλα ή 1 στικ κανέλας
- ¼ της κούπας ελαιόλαδο

Για τη μπεσαμέλ

- 900ml γάλα (3 και ¾ της κούπας)
- 120γρ. βούτυρο
- 120γρ. βούτυρο
- μια πρέζα μοσχοκαρύδο
- 2 κρόκους αυγών
- 100γρ. παρμεζάνα ή κεφαλοτύρι ή γραβιέρα, τριμμένη

Οδηγίες

1. Για να φτιάξετε αυτή τη συνταγή για παραδοσιακό μουσακά, ξεκινήστε ετοιμάζοντας τις μελιτζάνες και τις πατάτες. Αφαιρέστε το κοτσάνι και κόψτε τες σε ροδέλες περίπου 1εκ. σε πάχος. Αλατίστε, βάλτε τες σε ένα σουρωτήρι και αφήστε γαι 30 λεπτά. Ξεφλουδίστε τις πατάτες και κόψτε σε ροδέλες 1εκ. σε πάχος.
2. Ξεπλύνετε τις μελιτζάνες με μπόλικο νερο και στίψτε με τα χέρια σας να φύγουν τα πολλά νερά. Στεγνώστε τες με λίγο χαρτί και τηγανίστε σε άφθονο λάδι μέχρι να πάρουν ωραίο χρώμα. Βάλτε τις μελιτζάνες σε απορροφητικό χαρτί . Ξεφλουδίστε τις πατάτες και κόψτε σε ροδέλες 1εκ. σε πάχος. Τηγανίστε σε άφθονο λάδι και αφήστε σε απορροφητικό χαρτί. Για μια πιο ελαφριά εκδοχή του παραδοσιακού μουσακά, ραντίστε τις μελιτζάνες και τις πατάτες με λάδι και αλατίστε και ψήστε σε προθερμασμένο φούρνο στους 200C μέχρι να μισομαλακώσουν.
3. Συνεχίστε με τη σάλτσα κιμά για τον μουσακά. Ζεστάνετε μια κατσαρόλα σε μέτρια προς δυνατή φωτιά και προσθέτετε το ελαιόλαδο. Προσθέστε τα ψιλοκομμένα κρεμμύδια και σοτάρете μέχρι να μαλακώσουν. Προσθέστε και ανακατέψτε το σκόρδο, τον ντοματοπελτέ και τον κιμά, σπαζοντάς τον με μία ξύλινη κουτάλα και σοτάρете καλά. Σβήστε με το κόκκινο κρασί και περιμένετε να εξατμιστεί. Προσθέστε τη σάλτσα ντομάτας, τη ζάχαρη, την κανέλα, το γαρύφαλο, το φύλλο δάφνης και την αλατοπιπερώστε. Φέρτε σε βρασμό, χαμηλώστε τη φωτιά και σιγοβράστε με το καπάκι για περίπου 30 λεπτά, μέχρι να δέσει και να εξατμιστούν τα ζουμιά του. (Αφού έχει μαγειρευτεί ο κιμάς, αφαιρέστε τη δάφνη, το γαρύφαλλο και την κανέλα).
4. Ετοιμάστε τη μπεσαμέλ για τον μουσακά. Χρησιμοποιήστε μια μεγάλη κατσαρόλα για να λιώσετε το βούτυρο σε χαμηλή-μέτρια φωτιά. Προσθέστε το αλεύρι ανακατεύοντας συνεχώς για να δημιουργηθεί μια πάστα. Προσθέστε το γάλα λίγο λίγο και σε σταθερή ροή, ενώ παράλληλα ανακατεύετε με το σύρμα. Αν η μπεσαμέλ δεν είναι αρκετά πηχτή, βράστε σε χαμηλή φωτιά, ενώ συνεχίζετε να ανακατεύετε. Αφαιρέστε τη κατσαρόλα από τη φωτιά και προσθέστε τους κρόκους, το αλάτι, το πιπέρι, μια πρέζα μοσχοκάρυδο και το τριμμένο τυρί και ανακατέψτε καλά με το σύρμα.
5. Για αυτή τη συνταγή για μουσακά με πατάτες και μελιτζάνες θα χρειαστείτε ένα μεγάλο ταψί, περίπου 25*35. Βουτυρώστε τον πάτο και τα πλαινά του ταψιού και βάλτε στον πάτο μια στρώση από πατάτες, στριμωχτά, να μη μείνουν κενά. Από πάνω βάλτε μια στρώση μελιτζάνες και πασπαλίστε με λίγη γραβιέρα τριμμένη. Αδειάστε τον κιμά από πάνω και ισιώστε να πάει παντού. Περιχύστε με την μπεσαμέλ και πασπαλίστε με τριμμένο τυρί. Εάν προτιμάτε μπορείτε να φτιάξετε τον μουσακά μόνο με μελιτζάνες, χωρίς πατάτες. Σε αυτή τη περίπτωση χρησιμοποιήστε 6 μελιτζάνες και βάλτε μια στρώση μελιτζάνες, μια κιμά, μια δεύτερη στρώση μελιτζάνες και τη μπεσαμέλ.
6. Ψήστε τον μουσακά σε προθερμασμένο φούρνο για 60 λεπτά περίπου, έως ότου σχηματιστεί ροδοκόκκινη κρούστα. Πριν κόψετε τον μουσακά σε κομμάτια αφήστε να κρυώσει για μισή με μια ώρα. Καλή σας όρεξη!

Τζατζίκι



Συστατικά

- 1 αγγούρι
- 2 σκελίδες σκόρδο, λιωμένες
- $\frac{1}{4}$ της κούπας ελαιόλαδο
- 500 γρ. στραγγιστό γιαούρτι
- 1-2 κ.σ. ξύδι κόκκινο
- λίγο αλάτι

Οδηγίες

1. Για να φτιάξετε αυτή την συνταγή για σπιτικό τζατζίκι, ξεφλουδίστε το αγγούρι, αφαιρέστε τα σπόρια του από το κέντρο και τρίψτε με τον τρίφτη σε ένα μεγάλο μπολ. Αλατοπιπερώστε το και αφήστε το στην άκρη για 10 λεπτά.
2. Βάλτε το τριμμένο αγγούρι μέσα σε μια πετσέτα και σφίξτε πού καλά, ώστε να στραγγίξει όλα τα ζουμιά του το αγγούρι.
3. Σε ένα μεγάλο μπολ προσθέστε το αγγούρι, το λιωμένο σκόρδο, το ελαιόλαδο, το γιαούρτι, 1-2 κ.σ. ξύδι, μια πρέζα αλάτι και ανακατέψτε καλά με ένα κουτάλι μέχρι να ενωθούν τα υλικά και οι γεύσεις.
4. Εναλλακτικά αν έχετε μούλι, χτυπήστε το σκόρδο μαζί με το λάδι μέχρι να ενωθούν και μετά συνεχίστε ανακατεύοντας το σκορδόλαδο με τα υπόλοιπα υλικά χρησιμοποιώντας ένα κουτάλι.
5. Διατηρήστε το τζατζίκι στο ψυγείο και σερβίρετε πάντα κρύο. Καλή σας όρεξη!

Τυρί Σαγανάκι



Συστατικά

- 110-120 γραμ. τυρί (γραβιέρα, κεφαλοτύρι)
- 50 γραμ. αλεύρι
- λάδι για το τηγάνισμα
- 1 λεμόνι

Οδηγίες

1. Για να φτιάξετε αυτή τη συνταγή τυρί σαγανάκι, κόψτε ένα παραλληλόγραμμο κομμάτι τυρί περίπου 2 εκ. σε πάχος. Αν το κόψετε πιο λεπτό μπορεί να λιώσει στο τηγάνι.
2. Βουτήξτε το τυρί μέσα σε κρύο νερό και στη συνέχεια περάστε το από το αλεύρι, ώστε να κολλήσει επάνω, και τινάξτε το για να φύγει το παραπανίσο αλεύρι. Αυτό θα βοηθήσει το σαγανάκι να κρατήσει το σχήμα του όταν τηγανίζεται και να σχηματίσει μια ωραία τραγανή κρούστα.
3. Σε ένα μικρό τηγάνι προσθέστε αρκετό λάδι ώστε να καλύψει περίπου το μισό σαγανάκι όταν τηγανίζεται και ζεστάνεται σε δυνατή φωτιά. Τηγανίστε το σαγανάκι μέχρι να ροδίσει γυρνώντας το και απο την άλλη πλευρά.
4. Σερβίρετε το σαγανάκι με μπόλικο λεμόνι όσο είναι ακόμα ζεστό. Καλή όρεξη!

Γύρος



Υλικά για 1 κιλό χοιρινό γύρο:

1 κιλό χοιρινό κρέας (από λαιμό) κομμένο σε πολύ λεπτές φέτες
125 ml ελαιόλαδο
1 κουτ. σούπας ρίγανη
1 κουτ. σούπας θυμάρι
1 κουτ. σούπας κόλιαντρο τριμμένο
1 κουτ. σούπας σούμακ ΜΠΑΧΑΡ
1 κουτ. σούπας ζάχαρη
1 κουτ. σούπας γλυκιά πάπρικα ΜΠΑΧΑΡ
1 κουτ. σούπας μουστάρδα πικάντικη Kalamata papadimitriou
1 κουτ. γλυκού αλάτι
Τσίπουρο Δεκαράκι

Ανακατέψτε όλα τα μπαχαρικά, πασπαλίστε το κρέας και ραντίστε με λίγο ελαιόλαδο.

Αφήστε το κρέας να μαριναριστεί τουλάχιστον για 12 ώρες στο ψυγείο.

Σε μία σπιτική σουβλά περάστε με την σειρά τις φέτες του κρέατος. Εναλλακτικά, στρώστε με τη σειρά τις φέτες του κρέατος σε μία σχάρα και περάστε ξύλινα ή μεταλλικά σουβλάκια σε 3-4 σημεία για να συγκρατήσουν το κρέας. Ακουμπήστε την σχάρα σε ένα ταψί, ώστε να στάζουν τα λίπη του κρέατος και προσθέστε 1 φλιτζάνι νερό στο ταψί. Ψήστε σε προθερμασμένο φούρνο σε αέρα στους 180ο C για 1 ώρα και 30 λεπτά. Βγάλτε το κρέας από τον φούρνο και κόψτε το σε πολύ λεπτά κομμάτια για να το σερβίρετε.

Για το σερβίρισμα:

ψημένες πίτες, κρεμμύδια κομμένα σε λεπτές φέτες με μαϊντανό, ελαιόλαδο και πάπρικα, μαϊντανό ψιλοκομμένο, ντομάτα κομμένη σε φέτες, γιαούρτι με πάπρικα, πικάντικη μουστάρδα με μπούκοβο και πάπρικα Kalamata Papadimitriou

Χωριάτικη σαλάτα



Υλικά

2 άτομα

1. **2** ντομάτες ώριμες αλλά σφιχτές
2. **1** αγγούρι κομμένο σε ροδέλες (αν είναι τρυφερό τόσο το καλύτερο)
3. **1** πιπεριά πράσινη κομμένη σε ροδέλες
4. **1** κρεμμύδι κομμένο σε ροδέλες
5. ελιές Καλαμών
6. **λίγη** κάπαρη
7. **100 γρ.** φέτα κομμένη σε κύβους
8. ξύδι
9. ελαιόλαδο
10. αλάτι
11. ρίγανη

Οδηγίες

1. Πλένουμε και στραγγίζουμε τα λαχανικά.
2. Κόβουμε σε σαλατιέρα τις ντομάτες σε μεγάλα κομμάτια και προσθέτουμε το αγγούρι, την πιπεριά, το κρεμμύδι, τις ελιές, την κάπαρη και τη φέτα.
3. Αλατίζουμε, προσθέτουμε λάδι, ξύδι, ρίγανη και ανακατεύουμε.

Σπανακόπιτα



Υλικά

1. **1 κιλο** σπανακι ψιλοκομενο
2. **800 γρ** φετα σκληρη πικαντικη κομενη σε μικρα κυβακια
3. **2-3** ριζες απο πρασο ψιλοκομενες
4. **4-5** κρεμυδακια φρεσκα ψιλοκομενα
5. **1 κουτι** φυλο κρουστας ετοιμο για αλμυρες πιτες
6. **1** αυγο
7. **1 κουταλια της σουπας** αλατι
8. **λιγο** πιπερι
9. **1 σφηνακι** ελαιολαδο
10. **2-3** κ της σουπας αλευρι

Οδηγίες

1. Σε ενα μπωλ βαζουμε το σπανακι, το πρασο, τα κρεμυδια, τη φετα, το αυγο, το αλατι το πιπερι, το λαδι και τα ανακατευουμε καλα.
2. Υστερα βαζουμε και το αλευρι για να επορροφησει τα υγρα (ισως χρειαστει και λιγο περισσοτερο).
3. Εφοσον εχουμε ετοιμη τη γεμιση σε ενα ταψι βαζουμε λιγο λαδι στο ταψι και μετα βαζουμε 4-5 φυλα στον πατο του ταψιου και αναμεσα απο το καθε ενα αλοιφουμε με λιγο λαδακι.
4. Στο κεντρο βαζουμε ολη τη γεμιση μας και ξαναβαζουμε αλλα 4-5 φυλλα κρουστας πανω απο την ζυμη παλι με τον ιδιο τροπο. Αλοιφοντας ενα ενα τα φυλλα με λαδακι. Οταν τελιωσουμε κανουμε με το μαχαιρι 3 χαρακιες πανω στα τελευταια φυλλα για να μην φουσκωσει η πιτα μας.
5. Την βαζουμε στον φουρνο στους 180ο βαθμους για 30 λεπτακια.
6. Αυτο ηταν..ετοιμη η πιτα μας!!!!!!!

Μελιτζανοσαλάτα αγιορείτικη



Υλικά

1. **5-6** μελιτζάνες φλάσκες περίπου 2 κιλά
2. **3-4** κουτ.σούπας παρθένο ελαιόλαδο
3. **2 σκελίδες** σκόρδο στο γουδί ή στον τρίφτη
4. **2** κουτ.σούπας ξύδι από κρασί ή balsamico
5. **3** κουτ.γλυκού αλάτι θαλασσινό
6. **7-8 κλωνάρια** μαϊντανό ψιλοκομμένο
7. **100** γρ.τυρί φέτα τριμμένη με το χέρι (κατά προτίμηση)

Οδηγίες

1. Πλένουμε και σκουπίζουμε καλά τις μελιτζάνες και κόβουμε το κοτσάνι.
2. Τις βάζουμε όπως είναι σε ένα ταψί και αφού τις τρυπήσουμε από πάνω με το μαχαίρι, τις ψήνουμε στους 200 βαθμούς πάνω κάτω ή στους 180 στόν αέρα για 50-60 λεπτά, μέχρι να μαλακώσουν εσωτερικά.
3. Όταν τις ξεφουρνήσουμε τις αφήνουμε να κρυώσουν για 1 ώρα περίπου σκεπασμένες με μία σακούλα και μετά τις καθαρίζουμε από τις φλούδες που βγαίνουν εύκολα.
4. Με το χέρι μας τις δυαλύουμε κάθετα σαν χοντρές κλωστές και τις βάζουμε σε ένα δοχείο η τάπερ.
5. Ρίχνουμε τα υπόλοιπα υλικά και ανακατεύουμε καλά με το χέρι για να πάνε παντού.
6. Τοποθετούμε το σκεύος στο ψυγείο για 2-3 ώρες να κρυώσει.
7. Είναι έτοιμη για σερβίρισμα και αποτελεί μοναδικό καλοκαιρινό μεζέ, και όχι μόνο.
8. Στο τέλος αν θέλετε μπορείτε να προσθέσετε και λίγη τριμμένη φέτα κατά προτίμηση.

Φασολάδα παραδοσιακή



Υλικά συνταγής

1. φασόλια ξερά: 500 γρ.
2. καρότα: 3, κομμένα σε ροδέλες χοντρές
3. κρεμμύδια: 2, ψιλοκομμένα
4. ντοματάκια κονσέρβας: 400 γρ.
5. ελαιόλαδο: 1/2 φλιτζάνι του τσαγιού
6. σέλινο: 3 κλωνάρια
7. αλάτι: λίγο
8. πιπέρι: φρεσκοτριμμένο
9. καυτερή πιπερίτσα: 1 προαιρετικά

Εκτέλεση συνταγής

1. Μουσκεύετε τα φασόλια από το προηγούμενο βράδυ. Την επόμενη μέρα τα ξεπλένετε και τα βράζετε σε σιγανή φωτιά μέχρι να μαλακώσουν (1 ώρα περίπου). Τα στραγγίζετε και ξεπλένετε την κατσαρόλα.
2. Ζεσταίνετε το λάδι και σοτάρετε το κρεμμύδια και τα καρότα για 3'. Προσθέτετε τα ντοματάκια, το αλάτι, το πιπέρι, την πιπερίτσα και το σέλινο.
3. Μόλις πάρει βράση η σάλτσα, ρίχνετε τα φασόλια και ένα λίτρο χλιαρό νερό. Συνεχίζετε το βράσιμο μέχρι να κυλώσει η φασολάδα. Αφαιρείτε στο τέλος την καυτερή πιπερίτσα και σερβίρετε τη φασολάδα ζεστή.

Mix & Match

Η φασολάδα θέλει ένα κόκκινο «δυνατό» ελληνικό κρασί. Σε όσους αρέσουν τα μπρούσκα, εκρηκτικά κόκκινα ας επιλέξουν ένα Ξινόμαυρο και σε όσους αρέσκονται σε πιο μαλακά κρασιά, με λιγότερες τανίνες, ένα Αγιωργήτικο 3 - 4 χρόνων.

Απολαύστε με

- Κόκκινο κρασί

Χταπόδι στιφάδο



Υλικά συνταγής

- 1 κιλό χταπόδι (πλυμένο καλά και κομμένο σε μικρότερα κομμάτια)
- 12-14 κρεμμυδάκια στιφάδου, καθαρισμένα
- 2 σκελίδες σκόρδου ψιλοκομμένες
- 1/2 φλιτζάνι ελαιόλαδο
- 250 γρ. ντοματάκι κονσέρβας
- 2 φύλλα δάφνης
- 3 κουταλιές της σούπας ξίδι βαλσαμικό
- 1/2 κουταλάκι του γλυκού ζάχαρη
- αλάτι, πιπέρι

Εκτέλεση συνταγής

1. Σε κατσαρόλα ρίχνετε το λάδι και αφού ζεσταθεί προσθέτετε τα κρεμμύδια και το σκόρδο. Σοτάρετε, ανακατεύοντας, και μόλις μαραθούν, ρίχνετε και το χταπόδι. Συνεχίζετε το σοτάρισμα μέχρι να πάρει και το χταπόδι χρώμα κοκκινωπό και να έχουν σχεδόν απορροφηθεί τα υγρά του.
2. Στη συνέχεια προσθέτετε το ξίδι, το ντοματάκι, τη δάφνη, το αλάτι, τη ζάχαρη και το πιπέρι και τ' αφήνετε να σιγοβράζουν, σκεπασμένα, μέχρι που το χταπόδι να μείνει με τη σάλτσα του και να τρυπιέται εύκολα με το πιρούνι. Θα πάρει σχεδόν 1 ώρα το βράσιμο. Σερβίρετε με ρύζι ή ζυμαρικά.

Κλέφτικο



Συστατικά

- 1.2- 1.5 κιλό αρνί μπουτί χωρίς κόκκαλα (περίπου 2 κιλά με κόκκαλα)
- 2 κρεμμύδια
- 2 πιπεριές (πράσινη, κόκκινη, κίτρινη)
- 4 σκελίδες σκόρδο (2 ψιλοκομμένες και 2 ολόκληρες)
- 2 κ.σ. μουστάρδα
- χυμός από 1/2 λεμόνι
- 1 κ.σ. ρίγανη
- 1/2 κούπα ελαιόλαδο
- 1/2 κούπα λευκό ξηρό κρασί
- 200 γρ. γραβιέρα ή κεφαλοτύρι, κομμένο σε κύβους
- 5 πατάτες
- 1/2 ώριμη ντομάτα, σε φέτες
- αλάτι και φρεσκοτριμμένο πιπέρι
- λαδόκολλα
- σπάγκος

Οδηγίες

1. Για να φτιάξετε αυτή τη συνταγή για αρνί κλέφτικο, ξεκινήστε πλένοντας καλά το αρνί και κόψτε το σε μερίδες (περίπου 5*6 εκ.). Βάλτε τα κομμάτια σε ένα μεγάλο μπολ και αφήστε στην άκρη.
2. Προετοιμάστε τα λαχανικά για το αρνί κλέφτικο. Κόψτε τα κρεμμύδια στη μέση και μετά σε τέσσερις φέτες. Κόψτε τις πιπεριές σε κομμάτια (2-3 εκ.) και ψιλοκόψτε το σκόρδο. Βάλτε τα λαχανικά στο μπολ με το αρνί και ρίξτε μέσα το ελαιόλαδο, το λευκό κρασί και το χυμό λεμονιού. Προσθέστε τη μουστάρδα, 2 ολόκληρες σκελίδες σκόρδο, πασπαλίστε με ρίγανη και αλατοπιπερώστε καλά. Ανακατέψτε πολύ καλά τα υλικά και κλείστε το μπολ με μεμβράνη. Βάλτε το στο ψυγείο και αφήστε το αρνί να μαριναριστεί για τουλάχιστον 2 ώρες. Για να γίνει το αρνί κλέφτικο ακόμα πιο μυρωδάτο και να ποτίσει με τα αρώματα είναι προτιμότερο, αν έχετε το χρόνο, να το μαρινάρετε όλο το βραδυ.

3. Μόλις μαριναριστεί το κρέας για το αρνί κλέφτικο, βγάλτε το από το ψυγείο και αφήστε το λίγο να έρθει σε θερμοκρασία δωματίου. Στο ίδιο μπολ προσθέστε το τυρί (σε κύβους των 2 εκ.) και ανακατέψτε. Προθερμάνετε το φούρνο στους 180C.
4. Προετοιμάστε τις πατάτες για το αρνί κλέφτικο. Ξεφλουδίστε τις πατάτες και κόψτε σε φέτες. Το αρνί κλέφτικο χρειάζεται να ψηθεί περίπου 2 1/2 ώρες, όποτε είναι καλύτερο να κόψετε τις πατάτες σε μεγάλα κομμάτια για να κρατήσουν το σχήμα τους.
5. Τώρα ήρθε η ώρα να τυλίξετε τα υλικά για το αρνί κλέφτικο σε λαδόκολλα. Τοποθετήστε 4 μακριές λωρίδες λαδόκολλα στο πάγκο της κουζίνας, έτσι ώστε να σχηματίσετε ένα αστέρι. Βάλτε στη μέση τις πατάτες, αλατοπιπερώστε καλά και πασπαλίστε με ρίγανη. Περικύστε με τη μαρινάδα και τοποθετήστε από πάνω το αρνί, τα λαχανικά και τη ντομάτα σε ροδέλες. Κλείστε το αρνί κλέφτικο με τη λαδόκολλα ώστε να σχηματίσετε ένα πουγκί. Για να κλείσετε το αρνί κλέφτικο σε πουγκί, κρατήστε τη λαδόκολλα σταυρωτά από τις άκρες και πιάστε με το χέρι σας στη μέση ακριβώς πάνω από τη γέμιση και σφίξτε καλά. Χρησιμοποιήστε σπάγκο για να δέσετε καλά το πουγκί ακριβώς πάνω από τη γέμιση προσέχοντας να μην αφήσετε κενό ανοιχτό. Μεταφέρετε το πουγκί σε ένα ταψί.
6. Ψήστε το αρνί κλέφτικο στο φούρνο για περίπου 1 ώρα και 45 λεπτά μέχρι να μαλακώσει. Βγάλτε το ταψί από το φούρνο και ανέβαστε στους 220C. Ξετυλίξτε το αρνί κλέφτικο από πάνω μόνο και κόψτε τη λαδόκολλα μέχρι την άκρη του ταψιού. Με ένα κουταλάκι περικύστε το κρέας με τα ζουμιά του και βάλτε το πάλι στο φούρνο για ακόμα 20 λεπτά, ώστε να πάρει ωραίο χρώμα. Βγάλτε το ταψί από το φούρνο. Βγάλτε το αρνί από το ταψί και τυλίξτε το σε μια λαδόκολλα να ξεκουραστεί. Ανακατέψτε λίγο τις πατάτες και φουρνίστε για 20 λεπτά ακόμα μέχρι να πάρουν ωραίο χρώμα.
7. Βγάλτε το ταψί από το φούρνο, προσθέστε το αρνί και σερβίρετε το αρνί κλέφτικο όπως είναι. Καλή όρεξη!