

GRÆSK LAMMEKØLLE

Opskrift på lammekølle som den tilberedes helt rigtigt i Grækenland. Smagen som mange turister prøver at genskabe når de kommer hjem og nu har mulighed for.

-

Til

- 1 ½ kg lammekølle
- 3 fed hvidløg skåret i kvarte
- ¾ dl citronsaft
- 1 dl olie
- 2 ½ dl hønsbouillon
- ¼ tsk kanel
- salt
- peber
- 2 tsk oregano
- 7 kartofler (store)

Lav små lommer i lammekøllen og stik de kvarte hvidløgsfed heri. Læg kødet i en bradepande, hæld citronsaft, olie og bouillon over. Drys kødet med kanel, salt, peber og oregano. Sæt lammekøllen i en 200 grader varm ovn i ca. 45 min.

Imens skrælles kartoflerne og vendes i stegeskyen i bradepanden og der skrues ned til 180 grader.

Fortsæt stegningen i ca. 1½ time endnu - husk at vende stegen undervejs.

Lad stegen trække i ca. 10 min. inden den skæres ud og serveres med kartofler og grøn salat.

