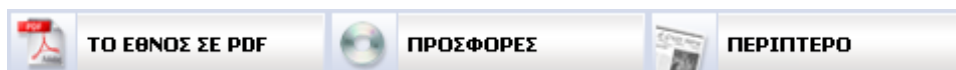


# Κατσικάκι γεμιστό με «Μαστέλο»

«Κουζίνομαγειρέματα» 19/3



## Τι έχουμε:

- 1 μπούτι από κατσικάκι
- 1/2 κιλό τυρί “Μαστέλο”
- 1 ποτήρι λευκό κρασί
- 1 φλιτζ. ζωμό λαχανικών
- 5 κουταλιές Βιτάμ Soft
- 1 κουταλιά μουστάρδα
- 1 κουταλιά κορν φλάουερ
- 2-3 κλωνάρια μαϊντανό
- αλάτι
- πιπέρι
- ρίγανη
- σπάγκο ειδικό για φούρνο

## Τι κάνουμε:

Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 180°C.

Βγάζουμε το κόκαλο από το μπούτι, ανοίγουμε το κρέας σαν φύλλο, το πλένουμε καλά και το σκουπίζουμε με απορροφητικό χαρτί κουζίνας.

Το στρώνουμε πάνω σε μια επιφάνεια εργασίας και απλώνουμε σε όλη την επιφάνειά του το τυρί “Μαστέλο”, κομμένο σε μαστουνάκια.

Τυλίγουμε το κρέας σε ρολό, το δένουμε με τον σπάγκο και το βάζουμε σε ένα ταψί αλειμμένο με δύο κουταλιές από το Βιτάμ Soft.

Πασπαλίζουμε με το αλάτι, το πιπέρι, τη ρίγανη, περιχύνουμε με τη μουστάρδα διαλυμένη στο κρασί και ρίχνουμε ένα ποτήρι νερό.

Σκεπάζουμε το ταψί με αλουμινόχαρτο και ψήνουμε στον προθερμασμένο φούρνο για περίπου 2 ώρες.

Μισή ώρα πριν ολοκληρωθεί το ψήσιμο, βγάζουμε το αλουμινόχαρτο και αφήνουμε το κρέας να ροδίσει.

Βγάζουμε το ταψί από τον φούρνο και ετοιμάζουμε τη σάλτσα.

Σε ένα κατσαρόλι, ρίχνουμε το ζουμί που έμεινε στο ταψί, τον ζωμό λαχανικών, το μαϊντανό ψιλοκομμένο, το υπόλοιπο Βιτάμ Soft, το κορν φλάουερ και τα βράζουμε έως ότου η σάλτσα δέσει.

Αφαιρούμε τον σπάγκο από το κρέας, το κόβουμε σε φέτες και σερβίρουμε με τη σάλτσα.

### **Συμβουλή**

Μπορούμε να ζητήσουμε από τον κρεοπώλη να μας ανοίξει το μπούτι από το κατσικάκι σε φύλλο.

*το κατάλληλο κρασί Ξινόμαυρο.*