

Agneau (ou chèvre) au petimezi

Ingrédients: (pour 6 personnes)

2 kg d'agneau ou de chèvre
1 tasse de petimezi
½ kg pommes de terre
4-5 gousses d'ail
2 poivrons verts, piquants, coupés en rondelles
1 kg de tomates
2-3 brins de fenouil
huile d'olive
sel, poivre fraîchement moulu, origan

Préparation:

Pelez l'ail, coupez les gousses en deux en longueur, enlever du centre le brin vert. Mélangez sel, poivre et origan.

Faites des entailles dans la viande et insérez l'ail. Assaisonner, puis enduisez de l'huile avec un pinceau ou encore mieux à la main et placer dans un plat allant au four.

Laver les pommes de terre, sans enlever leur peau et sans les couper. Salez, poivrez et placez les autour de la viande. Saupoudrer de piment. Placez entre, les petites tomates et les brins de fenouil.

Versez un peu d'huile d'olive et le petimezi dilué dans un verre d'eau.

Mettez le plat dans le four et faites cuire aux 200° C pendant 20 minutes. Réduisez la température à 150° C et laissez cuire au pendant 1 heure et 50 minutes. Si nécessaire, ajouter de l'eau lors de la cuisson.

Καλή όρεξη. !!!