

Πριν την Πρώτη Χρήση της Πήλινης Γάστρας την **Βυθίζουμε** σε μια λεκάνη γεμάτη με νερό βρύσης για 2 ώρες. Μέσα Έξω, να είναι καλυμμένη με νερό. Την βγάζουμε την πλένουμε, την αφήνουμε να στραγγίσει και είναι έτοιμη. Δεν χρειάζεται να επαναλάβουμε αυτήν την διαδικασία.

ΧΟΙΡΙΝΕΣ ΜΠΡΙΖΟΛΕΣ ΜΕ ΠΑΤΑΤΕΣ

6 χοιρινές μπριζόλες (λαιμού)
1 κιλό πατάτες περίπου κομμένες στα 4
2 κρεμμύδια κομμένα σε ροδέλες
4 σκελίδες σκόρδο χοντροκομμένο
1 πράσινη, 1 κόκκινη, 1 κίτρινη πιπεριά κομμένες σε ροδέλες
2 ντομάτες σε χοντρές φέτες
1 φλιτζ. καφέ μικρό μοσχάτο κρασί ή ημίγλυκο ή λευκό ξηρό
χρωματιστό πιπέρι, ρίγανη, αλάτι
χυμό από 2 λεμόνια
3 κ.σ. μουστάρδα
λίγο ελαιόλαδο
200 γραμ.κεφαλοτύρι σε κύβους
λίγο νεράκι



Προσθέτουμε όλα τα υλικά εκτός απ το λεμόνι, το κεφαλοτύρι και τη μουστάρδα στην πήλινη γάστρα και τα ανακατεύουμε.

Σκεπάζουμε και ψήνουμε το φαγητό σε προθερμασμένο φούρνο στους 210 βαθμούς για 1 ώρα.

Μετά ανακατεύουμε τη μουστάρδα στο χυμό λεμονιού και περιχύνουμε το φαγητό, προσθέτουμε και το κεφαλοτύρι ξανασκεπάζουμε και ψήνουμε για άλλη μισή ώρα.

Κλείνουμε το φούρνο και χωρίς να τον ανοίξουμε αφήνουμε μέσα τη γάστρα μισή ώρα. Το φαγητό μας είναι έτοιμο.

ΣΤΑΜΝΑΤΟ

2 κιλά κρέας μοσχάρι ή πρόβειο κομμένο σε κομματάκια
4 ντομάτες ψιλοκομμένες
4 κρεμμύδια ψιλοκομμένα
4 σκελίδες σκόρδο ψιλοκομμένες
1/4 κεφαλοτύρι τριμμένο
1 κρασοπότηρο κρασί μαύρο
1 κρασοπότηρο λάδι
Σημ. : Αν δεν υπάρχουν φρέσκιες ντομάτες αντικαταστήστε με 1/2 κουπας πελτέ και 1 κούπα νερό.

Ψήσιμο 3 ώρες στους 200° C

ΣΤΙΦΑΔΟ

2 κιλά μοσχάρι ή λαγό
1,5 κιλό κρεμμύδια ξερά
5 σκελίδες σκόρδο
1 κρασοπότηρο μαύρο κρασί
2 κουταλιές ξύδι
2 κουταλιές πελτέ
1 ποτήρι ελαιόλαδο
Αλάτι , πιπέρι, μοσχοπίπερο σε κόκκους
1 ξύλο κανέλα
2 φύλλα δάφνη
καθόλου νερό

Ψήσιμο 3 ώρες στους 200° C

ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΓΕΜΙΣΤΟ

1 κοτόπουλο

Το γεμίζουμε με τα συκωτάκια-λίγο κεφαλοτύρι-μπαχαρικά.

Το τυλίγουμε σε σκέπη αρνιού.

Από κάτω πατάτες μικρές στρογγυλές.

Καθόλου νερό.

Ψήσιμο 2 ώρες στους 200° C.



ΚΟΥΝΕΛΑΚΙ ΚΡΑΣΑΤΟ ΜΕ ΔΕΝΔΡΟΛΙΒΑΝΟ

1 κουνελάκι

1 κρεμμύδι κομμένο σε μικρά κομμάτια

4 σκελίδες σκόρδο κομμένες σε μικρά κομμάτια

1 νεροπότηρο κόκκινο κρασί

1 κλωνάρι δενδρολίβανο

1 κουτάκι κονκασέ ντοματάκια

1 κονσέρβα ολόκληρα μανιτάρια(προαιρετικά)

2 κύβους λαχανικών(προαιρετικά)

1 κούπα ελαιόλαδο

2 κούπες νερό ζεστό

τριμμένα mixed πιπέρια(μαύρο, άσπρο, ροζ, πράσινο)

αλάτι κατά βούληση

πατάτες κομμένες σε χοντρά κομμάτια



Αποβραδίζ, πλένουμε το κουνελάκι και το κόβουμε σε μερίδες. Το βάζουμε σε μια λεκάνη με νερό και ξύδι για 1 ώρα για να μην μυρίζει. Μετά το ξεπλένουμε καλά και το τοποθετούμε στην πήλινη γάστρα. Ρίχνουμε το κρεμμύδι, το σκόρδο, το δενδρολίβανο, τα μανιτάρια, το κονκασέ, το λάδι, τα πιπέρια και περιχύνουμε με το κρασί. Σκεπάζουμε με το καπάκι της γάστρας και το βάζουμε στο ψυγείο για όλη τη νύχτα. Το πρωί το βγάζουμε από το ψυγείο και προσθέτουμε τις πατάτες, τους κύβους λαχανικών λιωμένους στο ζεστό νερό, λίγο μαύρο

πιπέρι και αλάτι. Ανακατεύουμε όλα τα υλικά της γάστρας, σκεπάζουμε με το καπάκι και ψήνουμε στους 180o C για 2 ½ ώρες περίπου. Μετά τις 2 ώρες ελέγχουμε αν έχει σωθεί το ζουμάκι του και προσθέτουμε ανάλογα λίγο ζεστό νερό μέχρι το κουνελάκι να γίνει λουκούμι!

ΓΙΟΥΒΕΤΣΙ Α

2 κιλά αρνάκι γάλακτος (το μπροστινό μέρος)

1/2 λεμόνι

1 κουταλιά φρέσκο βούτυρο

1 κρασοπότηρο λάδι

αλάτι, πιπέρι

Μετά το ψήσιμο προσθέτουμε 3,5 ποτήρια ζεστό νερό και 2 ποτήρια ρύζι Καρολίνα.

ΓΙΟΥΒΕΤΣΙ Β

1,5 κιλό κρέας Ζυγούρι ή Μοσχάρι

1 μεγάλο κρεμμύδι

2 σκελίδες σκόρδο

1 κρασοπότηρο πουμαρό

1 κρασοπότηρο λάδι

Αλάτι, πιπέρι

Μετά το ψήσιμο προσθέτουμε 5 ποτήρια ζεστό νερό και 1 πακέτο κριθαράκι, μακαρόνι ή χυλοπίτες.

Ψήσιμο 3 ώρες στους 200° C

ΚΑΤΣΙΚΑΚΙ ΠΙΚΑΝΤΙΚΟ

2 κιλά κρέας κομμένο σε κομμάτια
2 ντομάτες χοντροκομμένες
2 κρεμμύδια χοντροκομμένα
1 ποτήρι λάδι, καθόλου νερό.

Τα αλατοπιπερώνουμε, τα σουβλίζουμε, τα τυλίγουμε με αντεράκια γάλακτος, τα αφαιρούμε από τη σούβλα και τα τοποθετούμε κουλούρα στην πήλινη γάστρα.

Ψήσιμο 2 ώρες στους 200° C.



ΜΠΟΥΤΙ ΧΟΙΡΙΝΟ ΓΑΛΑΚΤΟΣ

1 μπουτι χοιρινό γάλακτος
(το τεμαχίζουμε σε έξι μέρη 10 πόντων)
Πιπέρι, αλάτι, σκόρδο
2 ντομάτες ψιλοκομμένες
Πατάτες μικρές στρογγυλές

Πασπαλίζουμε με λίγο βούτυρο.

Ψήσιμο 2 ώρες στους 200° C.

ΧΟΙΡΙΝΟ ΦΟΥΡΝΟΥ

3 κιλά κρέας χοιρινό
1 κουτ. γλυκού αλάτι, μοσχοπίπερο, ρίγανη
1 κρεμμύδι τριμμένο
Πλένουμε το κρέας και το αναμιγνύουμε με τα μπαχαρικά και το τριμμένο κρεμμύδι. Τα τοποθετούμε στην πήλινη γάστρα και τα ψήνουμε σε σιγανή φωτιά για 2 ώρες περίπου.

ΤΑΣ ΚΕΜΠΑΠ

2 κιλά κρέας μοσχάρι ή αρνί
4 ώριμες ντομάτες σε κύβους
1 κρεμμύδι μεγάλο
4 πιπεριές ψιλοκομμένες
2 σκελίδες σκόρδο ψιλοκομμένο
2 φύλλα δάφνη
1 ποτήρι ελαιόλαδο
2 κουταλιές ψιλοκομμένο μαϊδανό
Πιπέρι, μοσχοπίπερο
Καθόλου νερό

Ψήσιμο 3 ώρες στους 200° C.

ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΟ ΚΕΜΠΑΠ ΠΡΟΒΕΙΟ

3 κιλά κρέας (Πρόβειο, Γιδινό, Μανάρι, Ζυγούρι)
1 κουτ. γλυκού αλάτι, ρίγανη, πιπέρι, μπαχάρι
2 σκελίδες σκόρδο
ρίγανη, πιπέρι, μπαχάρι
Πλένουμε το κρέας και το πασπαλίζουμε με τα μπαχαρικά, ανακατεύουμε καλά και τα βάζουμε στην πήλινη γάστρα. Τρίβουμε τις 2 σκελίδες σκόρδο, το σκεπάζουμε με το καπάκι και το ψήνουμε σε μέτρια φωτιά. Εάν υπάρχει χρόνος, καλό είναι, τα μπαχαρικά να τα ανακατέψουμε μια ημέρα πριν.



ΠΑΡΑΔΟΣΙΑΚΑ ΓΕΜΙΣΤΑ

1 ποτήρι νερού ρύζι
6 ντομάτες μέτριες
6 πιπεριές μέτριες
2 κρεμμύδια μεγάλα
1/2 κιλό κιμά
2 φλυτζάνια ελαιόλαδο
1 κουτ. γλυκού αλάτι
ρίγανη, πιπέρι, δυόσμο, μαϊντανό.

Τρίβουμε τα κρεμμύδια και το περιεχόμενο των ντοματών μαζί με το δυόσμο, το μαϊντανό, το λάδι και το αλάτι και τα βάζουμε να τσιγαριστούν. Αφού τσιγαριστούν προσθέτουμε το ρύζι και 1 ποτήρι νερό. Μετά ρίχνουμε λίγο ρίγανη, λίγο πιπέρι και γεμίζουμε τις ντομάτες και τις πιπεριές. Στη συνέχεια τις βάζουμε στην πήλινη γάστρα προσθέτοντας 2 φλυτζάνια νερό και το βάζουμε στο φούρνο.



ΑΡΝΙ ΛΑΔΟΡΙΓΑΝΗ ΣΤΟ ΦΟΥΡΝΟ

1,5 κιλό αρνί μπροστινό
1 φλυτζάνι λάδι
1-2 λεμόνια

1 κουταλιά ρίγανη, αλάτι, πιπέρι

Πλένετε το κρέας και το πασπαλίζετε με τα μπαχαρικά. Το βάζετε στην πήλινη γάστρα και το περιλούζετε με το λάδι και το χυμό λεμόνι. Το βάζετε σε μέτριο φούρνο και όταν αρχίσει να ψήνεται προσθέστε 1 φλυτζάνι νερό. Αφήστε το μέχρι να ψηθεί καλά.

Μην Διστάσετε να μας Ζητήσετε οποιαδήποτε άλλη Πληροφορία Επιθυμείτε.

Ευχαριστώ.

Δήμτσας Ιωάννης

www.dimtsas.eu

info@dimtsas.eu

Εθνικής Αντίστασης 30

Πτολεμαΐδα

TK 50200

2463022291

6948462257


ΔΗΜΤΣΑΣ
από το 1923
www.dimtsas.eu