

Ένα υπέροχο φαγητό για οικογενειακό τραπέζι και γιορτές, το κατσικάκι στη γάστρα σιγομαγειρεύεται και λιώνει στο στόμα. Συνοδέψτε το με πατάτες φούρνου και σαλάτα και έχετε το τέλειο γεύμα.

Τι θα χρειαστείτε

1 1/2 - 2 κιλά κατσικάκι (χεράκι ή μπούτι)

Μισή κούπα ελαιόλαδο

3-4 πρέζες ρίγανη

2-3 πρέζες δενδρολίβανο

2 κ.σ. μουστάρδα

1 κ.σ. μέλι

Χυμό από 1-2 λεμόνια

3-5 σκελίδες σκόρδο

Αλάτι και πιπέρι

Νερό ή ζωμός λαχανικών για τη γάστρα

Κατσικάκι στη γάστρα

Εκτέλεση συνταγής

Σε ένα μπολ ανακατεύουμε το λάδι με τη μουστάρδα και το μέλι. Τοποθετούμε το κρέας στη γάστρα, ολόκληρο ή σε μερίδες και το αλείφουμε με το μίγμα. Πασπαλίζουμε με τη ρίγανη και το δενδρολίβανο.

Αν θέλουμε βάζουμε και πατάτες στη γάστρα, κομμένες κυδωνάτες ή ολόκληρες μικρές πατατούλες. Τις αλατοπιπερώνουμε και αυτές και πασπαλίζουμε με ρίγανη και δενδρολίβανο.

Στίβουμε το λεμόνι και το αναμιγνύουμε με 1 κούπα νερό. Το ρίχνουμε απαλά στη γάστρα, με προσοχή να μην ξεπλύνουμε το κρέας από τα μυρωδικά του. Ρίχνουμε αλάτι και πιπέρι να πάει παντού. Βάζουμε και τις σκελίδες σκόρδο ολόκληρες, σε σχισμές που ανοίγουμε στο κρέας.

Κλείνουμε τη γάστρα με το καπάκι και ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 170°C για περίπου 1μιση με 2 ώρες. Μετά ξεσκεπάζουμε τη γάστρα και δυναμώνουμε στους 200°C για 15 λεπτά να πάρει ωραίο χρώμα.

Σερβίρουμε και απολαμβάνουμε. Καλή όρεξη!

Δείτε συνταγή για τέλειες λεμονάτες [πατάτες φούρνου](#)

Δείτε και τη συνταγή για φανταστικό [χοιρινό μπούτι με το δέρμα του στη γάστρα](#)

Κατσικάκι στη γάστρα

Βήμα προς Βήμα

- 1 Ανακατεύουμε το λάδι με τη μουστάρδα και το μέλι.
- 2 Τοποθετούμε το κρέας στη γάστρα, ολόκληρο ή σε μερίδες και το αλείφουμε με το μίγμα.
- 3 Πασπαλίζουμε με τη ρίγανη και το δενδρολίβανο.
- 4 Αν θέλουμε βάζουμε και πατάτες στη γάστρα, πασπαλίζοντας με το ρίγανη, δενδρολίβανο και αλατοπίπερο.
- 5 Στίβουμε το λεμόνι και το αναμιγνύουμε με 1 κούπα νερό. Το ρίχνουμε απαλά-στη γάστρα, με προσοχή να μην ξεπλύνουμε το κρέας από τα μυρωδικά του.-
- 6 Ρίχνουμε αλάτι και πιπέρι να πάει παντού.
- 7 Βάζουμε και τις σκελίδες σκόρδο ολόκληρες, σε σχισμές που έχουμε ανοίξει στο κρέας.-
- 8 Κλείνουμε τη γάστρα με το καπάκι και ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 170°C για περίπου 1μιση με 2 ώρες.
- 9 Μετά ξεσκεπάζουμε τη γάστρα και δυναμώνουμε στους 200°C για 15 λεπτά να πάρει ωραίο χρώμα. Σερβίρουμε και απολαμβάνουμε. Καλή όρεξη!