

Κοκορέτσι παραδοσιακό, όλη η διαδικασία βήμα-βήμα. Ο πατέρας μου, που φτιάχνει εδώ και πάρα πολλά χρόνια το πασχαλινό κοκορέτσι, μοιράζεται μαζί σας τα μυστικά του. Σας δείχνει από την αρχή μέχρι το τέλος πώς να καθαρίσετε τα έντερα στην εντέλεια, πώς να κόψετε σωστά τη συκωταριά και πώς να τυλίξετε τέλεια το κοκορέτσι σας. Πολύ σημαντικός και ο τρόπος ψησίματος. Πώς μπαίνει η φωτιά και πώς ψήνεται το κοκορέτσι ζουμερό και πεντανόστιμο! Ακολουθήστε τις συμβουλές του για το τέλειο κοκορέτσι!

### Τι θα χρειαστείτε

1 κιλό αρνίσια συκωταριά

Ενάμιση κιλό έντερα

Αναλογία καρυκευμάτων:

2 μέρη αλάτι

1 μέρος πιπέρι

1 μέρος ρίγανη

# Κοκορέτσι

## Εκτέλεση συνταγής

Ξεκινάμε καθαρίζοντας πολύ καλά τα έντερα. Χρειαζόμαστε για αυτό 2 λεκάνες ή 2 μεγάλα μπολ.

Βάζουμε τα έντερα στο νεροχύτη και ξεκινάμε να τα ξεμπλέκουμε ένα-ένα με υπομονή. Βρίσκουμε την άκρη από το έντερο, το ξεμπλέκουμε προσεκτικά από τα υπόλοιπα τραβώντας το απαλά και αραιώνοντας τα υπόλοιπα έντερα με προσοχή να μη μας σπάσει αυτό που τραβάμε.

Μόλις το ξεχωρίσουμε αρχίζουμε να το τυλίγουμε σε θηλειά (πλεξούδα). Δείτε το βίντεο για να καταλάβετε ακριβώς πώς γίνεται η διαδικασία. Στη συνέχεια ακουμπάμε την πλεξούδα στο ένα μπολ και βάζουμε την άκρη του εντέρου να περισσεύει από τα τοιχώματα του μπολ προς τα έξω.

Κάνουμε αυτή τη διαδικασία για όλα τα έντερα. Φροντίζουμε να μπαίνει η μια πλεξούδα πάνω στην άλλη μέσα στο μπολ και οι άκρες που βάζουμε στα τοιχώματα να είναι στη σειρά. Αυτό το κάνουμε για να μην μπλέξουν και να μπορούμε να τα πάρουμε με τη σειρά χωρίς πρόβλημα. Η τελευταία άκρη να είναι μεγαλύτερη για να ξέρουμε ποια είναι η τελευταία πλεξούδα.

Ξεκινάμε από το τελευταίο έντερο. Πατάμε με τον αντίχειρα και το δείκτη ελαφρά και ταυτόχρονα με το άλλο χέρι τραβάμε το έντερο. Με αυτό τον τρόπο κάνουμε το πρώτο καθάρισμα.

Στη συνέχεια ανοίγουμε τη βρύση και κάτω από τρεχούμενο νερό ανοίγουμε την άκρη του εντέρου και αφήνουμε το νερό να τρέξει με χαμηλή ροή, μέχρι να γεμίσει περίπου 60-70 εκ. από το μήκος του εντέρου. Πάλι με τον ίδιο τρόπο όπως και πριν πιέζουμε με τον αντίχειρα και το δείκτη και τραβάμε με το άλλο χέρι από την αντίθετη φορά, για να καθαρίσει το έντερο με το νερό. Όσο το τραβάμε, βάζουμε την καθαρή άκρη στο άλλο μπολ.

Επαναλαμβάνουμε τη διαδικασία άλλες δύο φορές με τρεχούμενο νερό για να καθαρίσει και εξωτερικά το έντερο.

Βάζουμε κάθε έντερο, καθαρό πια, πάλι σε μορφή θηλειάς (πλεξούδας) μέσα στο μπολ, με την άκρη του καθενός να κρέμεται λίγο έξω από τα τοιχώματα του μπολ.

Ετοιμάζουμε το μίγμα μπαχαρικών. 2 κουταλιές της σούπας αλάτι, 1 κουταλιά πιπέρι τριμμένο και 1 κουταλιά ρίγανη.

Ετοιμάζουμε τη συκωταριά. Εμείς δεν χρησιμοποιούμε τα νεφρά. Ξεχωρίζουμε το συκώτι, τα γλυκάδια, την καρδιά, τα πνευμόνια και τον σπλήνα. Κόβουμε την καρδιά σε ροδέλες σε 3 κομμάτια. Αφαιρούμε το λάρυγγα από το πνευμόνι. Κόβουμε σε κομμάτια τα γλυκάδια, περίπου 10 εκ. για να τα βάλουμε κοντά στα κομμάτια συκωτιού. Κόβουμε το συκώτι σε κομμάτια περίπου 7-8 εκ. Συνεχίζουμε με το πνευμόνι στο ίδιο μέγεθος.

Ρίχνουμε το μίγμα των μπαχαρικών και ανακατεύουμε καλά με τα χέρια μας τα κομμάτια να πάει παντού.

Θα χρειαστούμε μια σούβλα πιο λεπτή από αυτή του αρνιού.

Περνάμε πρώτα ένα κομμάτι από την καρδιά, που είναι πιο σφιχτή και μπορεί να κρατήσει τα υπόλοιπα. Μετά πνευμόνι, μετά συκώτι, μετά γλυκάδι διπλωμένο στα δύο. Συνεχίζουμε με τον ίδιο τρόπο περνώντας τα κομμάτια εναλλάξ και κλείνουμε με ένα κομμάτι καρδιάς.

Τυλίγουμε το κοκορέτσι με το πρώτο έντερο γυρνώντας τη σούβλα ταυτόχρονα. Τυλίγουμε σε αραιές βόλτες μέχρι το τέλος. Το επόμενο έντερο το ξεκινάμε από εκεί που τελείωσε το προηγούμενο. Συνεχίζουμε με όλα τα έντερα μέχρι να καλυφθεί όλη η συκωταριά.

Ετοιμάζουμε ακόμα λίγα μπαχαρικά. Μία κουταλιά αλάτι, μισή πιπέρι και μισή ρίγανη. Καρυκεύουμε το κοκορέτσι εξωτερικά παντού.

Το καλύπτουμε όλο με αλουμινόχαρτο. Βάζουμε τη σούβλα όρθια σε μια λεκάνη να στραγγίξει όλη τη νύχτα.

Την επόμενη μέρα το πρωί...

Ανάβουμε τα κάρβουνα και "χωρίζουμε" τη φωτιά. Θέλουμε πολύ χαμηλή φωτιά στην αρχή, για την πρώτη μισή ώρα ψησίματος. Σταδιακά παίρνουμε κάρβουνα και συμπληρώνουμε στη φωτιά, ανέβαζοντας λίγο λίγο τη θερμοκρασία.

Όταν το κοκορέτσι "ιδρώσει" παίρνουμε ένα πινέλο και αλείφουμε τα υγρά του να πάνε παντού. Δεν βάζουμε ποτέ ούτε λάδι ούτε λεμόνι ούτε κάτι άλλο. Μόνο τα ίδια του τα ζουμάκια.

Ο χρόνος ψησίματος εξαρτάται από το πόσο χοντρό είναι το κοκορέτσι, πόσο λιπαρό είναι και πόσο δυνατή ή χαμηλή είναι η φωτιά σας. Όταν πάρει το χαρακτηριστικό του χρώμα εξωτερικά, τότε είναι έτοιμο. Μπορείτε φυσικά να κόψετε ένα κομμάτι και να το δείτε για να είστε σίγουροι.

Παρακολουθήστε το βίντεο όπου ο πατέρας μου κύριος Γιώργος σας εξηγεί τα πάντα βήμα-βήμα.

Σας ευχόμαστε καλή Ανάσταση και καλό Πάσχα! Πάντα να περνάτε όμορφα, υγεία σε σας και τις οικογένειές σας!

Αν σας άρεσε το κοκορέτσι δείτε και τη συνταγή για [Κοντοσουβλι στο φούρνο](#)

## Κοκορέτσι

### Βήμα προς Βήμα

1

Ξεκινάμε καθαρίζοντας πολύ καλά τα έντερα. Χρειαζόμαστε για αυτό 2 λεκάνες ή 2 μεγάλα μπολ. Βάζουμε τα έντερα στο νεροχύτη και ξεκινάμε να τα ξεμπλέκουμε ένα-ένα με υπομονή. Βρίσκουμε την άκρη από το έντερο, το ξεμπλέκουμε προσεκτικά από τα υπόλοιπα τραβώντας το απαλά και αραιώνοντας τα υπόλοιπα έντερα με προσοχή να μη μας σπάσει αυτό που τραβάμε.

2

Μόλις το ξεχωρίσουμε αρχίζουμε να το τυλίγουμε σε θηλειά (πλεξούδα). Δείτε το βίντεο για να καταλάβετε ακριβώς πώς γίνεται η διαδικασία. Στη συνέχεια ακουμπάμε την πλεξούδα στο ένα μπολ και βάζουμε την άκρη του εντέρου να περισσεύει από τα τοιχώματα του μπολ προς τα έξω.

3

Κάνουμε αυτή τη διαδικασία για όλα τα έντερα. Φροντίζουμε να μπαίνει η μια πλεξούδα πάνω στην άλλη μέσα στο μπολ και οι άκρες που βάζουμε στα τοιχώματα να είναι στη σειρά. Αυτό το κάνουμε για να μην μπλέξουν και να μπορούμε να τα πάρουμε με τη σειρά χωρίς πρόβλημα. Η τελευταία άκρη να είναι μεγαλύτερη για να ξέρουμε ποια είναι η τελευταία πλεξούδα.

4 Ξεκινάμε από το τελευταίο έντερο. Πατάμε με τον αντίχειρα και το δείκτη ελαφρά και ταυτόχρονα με το άλλο χέρι τραβάμε το έντερο. Με αυτό τον τρόπο κάνουμε το πρώτο καθάρισμα.

5 Στη συνέχεια ανοίγουμε τη βρύση και κάτω από τρεχούμενο νερό ανοίγουμε την άκρη του εντέρου και αφήνουμε το νερό να τρέξει με χαμηλή ροή, μέχρι να γεμίσει περίπου 60-70 εκ. από το μήκος του εντέρου. Πάλι με τον ίδιο τρόπο όπως και πριν πιέζουμε με τον αντίχειρα και το δείκτη και τραβάμε με το άλλο χέρι από την αντίθετη φορά, για να καθαρίσει το έντερο με το νερό. Όσο το τραβάμε, βάζουμε την καθαρή άκρη στο άλλο μπολ.

6 Επαναλαμβάνουμε τη διαδικασία άλλες δύο φορές με τρεχούμενο νερό για να καθαρίσει και εξωτερικά το έντερο.

7 Βάζουμε κάθε έντερο, καθαρό πια, πάλι σε μορφή θηλειάς (πλεξούδας) μέσα στο μπολ, με την άκρη του καθενός να κρέμεται λίγο έξω από τα τοιχώματα του μπολ.

8 Ετοιμάζουμε το μίγμα μπαχαρικών. 2 κουταλιές της σούπας αλάτι, 1 κουταλιά πιπέρι τριμμένο και 1 κουταλιά ρίγανη.

9 Ετοιμάζουμε τη συκωταριά. Εμείς δεν χρησιμοποιούμε τα νεφρά. Ξεχωρίζουμε το συκώτι, τα γλυκάδια, την καρδιά, τα πνευμόνια και τον σπλήνα. Κόβουμε την καρδιά σε ροδέλες σε 3 κομμάτια. Αφαιρούμε το λάρυγγα από το πνευμόνι. Κόβουμε σε κομμάτια τα γλυκάδια, περίπου 10 εκ. για να τα βάλουμε κοντά στα κομμάτια συκωτιού. Κόβουμε το συκώτι σε κομμάτια περίπου 7-8 εκ. Συνεχίζουμε με το πνευμόνι στο ίδιο μέγεθος.

10 Ρίχνουμε το μίγμα των μπαχαρικών και ανακατεύουμε καλά με τα χέρια μας τα κομμάτια να πάει παντού.

11 Θα χρειαστούμε μια σούβλα πιο λεπτή από αυτή του αρνιού. Περνάμε πρώτα ένα κομμάτι από την καρδιά, που είναι πιο σφιχτή και μπορεί να κρατήσει τα υπόλοιπα. Μετά πνευμόνι, μετά συκώτι, μετά γλυκάδι διπλωμένο στα δύο. Συνεχίζουμε με τον ίδιο τρόπο περνώντας τα κομμάτια εναλλάξ και κλείνουμε με ένα κομμάτι καρδιάς.

12 Τυλίγουμε το κοκορέτσι με το πρώτο έντερο γυρνώντας τη σούβλα ταυτόχρονα. Τυλίγουμε σε αραιές βόλτες μέχρι το τέλος. Το επόμενο έντερο το ξεκινάμε από εκεί που τελείωσε το προηγούμενο. Συνεχίζουμε με όλα τα έντερα μέχρι να καλυφθεί όλη η συκωταριά.

13 Ετοιμάζουμε ακόμα λίγα μπαχαρικά. Μία κουταλιά αλάτι, μισή πιπέρι και μισή ρίγανη. Καρυκεύουμε το κοκορέτσι εξωτερικά παντού.

14 Το καλύπτουμε όλο με αλουμινόχαρτο. Βάζουμε τη σούβλα όρθια σε μια λεκάνη να στραγγίξει όλη τη νύχτα.

15 Την επόμενη μέρα το πρωί... Ανάβουμε τα κάρβουνα και "χωρίζουμε" τη φωτιά. Θέλουμε πολύ χαμηλή φωτιά στην αρχή, για την πρώτη μισή ώρα ψησίματος. Σταδιακά παίρνουμε κάρβουνα και συμπληρώνουμε στη φωτιά, ανέβαζοντας λίγο λίγο τη θερμοκρασία.

16 Όταν το κοκορέτσι "ιδρώσει" παίρνουμε ένα πινέλο και αλείφουμε τα υγρά του να πάνε παντού. Δεν βάζουμε ποτέ ούτε λάδι ούτε λεμόνι ούτε κάτι άλλο. Μόνο τα ίδια του τα ζουμάκια.

17 Ο χρόνος ψησίματος εξαρτάται από το πόσο χοντρό είναι το κοκορέτσι, πόσο λιπαρό είναι και πόσο δυνατή ή χαμηλή είναι η φωτιά σας. Όταν πάρει το χαρακτηριστικό του χρώμα εξωτερικά, τότε είναι έτοιμο. Μπορείτε φυσικά να κόψετε ένα κομμάτι και να το δείτε για να είστε σίγουροι.

**18** Παρακολουθήστε το βίντεο όπου ο πατέρας μου κύριος Γιώργος σας εξηγεί τα πάντα βήμα-βήμα. Σας ευχόμαστε καλή Ανάσταση και καλό Πάσχα! Πάντα να περνάτε όμορφα, υγεία σε σας και τις οικογένειές σας!