



## Γκιούλμπασι το άπαιχτο!

### Περιγραφή

Μία νοστιμότατη συνταγή με κρέας στη λαδόκολλα για να καταπλήξετε τους πάντες στο τραπέζι σας!

### Συστατικά

- 1/ 2 κιλό αρνί κομμένο σε φέτες
- 1/ 2 κιλό χοιρινό
- 1/ 2 κιλό μοσχάρι
- λουκάνικα αν θέλετε
- 1/ 2 κιλό γραβιέρα πικάντικη
- 2 μεγάλα κρεμμύδια σε ροδέλες
- 3 σκελίδες σκόρδο σε ροδέλες
- 2 φρέσκα κρεμμυδάκια
- πράσινες πιπεριές σε μεγάλα κομμάτια
- αλάτι, πιπέρι
- ρίγανη και θυμάρι
- βούτυρο γάλακτος σε κομμάτια
- ελαιόλαδο

### Οδηγίες

1. Βάζω όλα τα υλικά να μαρινάρουν για μία ώρα.
2. Τα τυλίγω σε 2 ή 3 φύλλα λαδόκολλας και κλείνω καλά με σπάγγο ή τσαλακώνοντας τα φύλλα.
3. Ψήνω στους 180 για 3 ώρες.

### Λίγα μυστικά ακόμα

Σφραγίστε πολύ καλά την λαδόκολλα έτσι ώστε το κρέας να ψηθεί διατηρώντας όλα τα αρώματα και τα υγρά του. Δεν χρειάζεται καθόλου νερό. Σερβίρετε όπως είναι στη λαδόκολλα και ανοίξτε την στο τραπέζι. Συνοδέψτε με μία ωραία σαλάτα ή με πατάτες φούρνου.