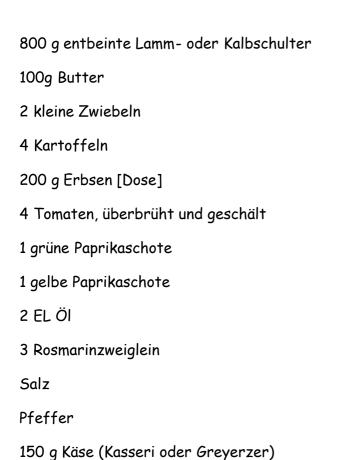
Arní choriátiko - Lammfleisch auf Bauernart



Das Fleisch in Würfel schneiden, in heißer Butter von allen Seiten anbraten und herausnehmen. Kleingehackte Zwiebeln in der restlichen Butter goldgelb rösten. Kartoffeln in dünne Scheiben schneiden und 5 Minuten unter häufigem Wenden mit den Zwiebeln braten. Erbsen, in Scheiben geschnittene Tomaten und in Ringe geschnittene Paprikaschoten darunter mischen, 10 Minuten schmoren und die Fleischwürfel dazugeben.

Backpapier (Fettpapier] auf einem Back blech auslegen, mit Öl bestreichen, die Fleisch- Gemüse-Mischung darauf schichten, Rosmarinzweiglein einlegen, salzen, pfeffern, mit kleingewürfeltem Käse bestreuen und die Papierhülle gut verschließen. Im vorgeheizten Backofen bei 200° C etwa 1 Stunde garen. In der Papierhülle servieren.