





## Kleftiko

Kleftiko to tradycyjny grecki przepis na wolno gotowaną jagnięcinę

 Czas na High: 5-6

 Czas na Low: 8-10

 Ilość porcji: 3-5

 Czas przygotowania: 30

### Składniki

- 1 łyżka oliwy z oliwek
- 2-4 gicze jagnięce
- sok z 2 dużych cytryn
- 6 ząbków czosnku, rozdrobnionych
- 3 liście laurowe
- 1 łyżka suszonego oregano
- 4 średnie ziemniaki, obrane i pokrojone
- 4 duże pomidory, pokrojone w kostkę
- 100 g sera feta, grubo rozdrobnionego
- 



### Wykonanie:

Dodaj oliwę z oliwek do odpowiedniej patelni lub do miski wolnowaru Crock-Pot saute i obsmaż na wysokim ogniu gicze jagnięce.

Jeśli używałeś patelni, przełóż mięso do miski wolnowaru i umieść w podstawie grzewczej, dodaj resztę składników z wyjątkiem sera feta.

Dobrze wymieszaj, przykryj pokrywką i gotuj na poziomie HIGH przez 5-6 godzin lub na poziomie LOW przez 8-10 godzin, aż mięso będzie miękkie.

Posyp fetą i ozdób świeżymi liśćmi oregano lub gałązek rozmarynu, jeśli lubisz.