

Παραδοσιακή Πασχαλινή συνταγή: **παραδοσιακό κοκορέτσι**

Υλικά

3 συκωταριές από αρνί ή (κατσίκι),
4 κιλά έντερα,
1 κιλό γλυκάδια
Αλάτι - πιπέρι - λίγο μπαχάρι - ψιλοκομμένο δυόσμο.

Εκτέλεση

Πλένουμε με πολύ νερό (κατά προτίμηση ζεστό) τα έντερα, ρίχνοντας κάθε φορά στο νερό ξύδι και λίγο χοντρό αλάτι.
Πλένουμε επίσης καλά όλα τα υπόλοιπα εντόσθια, τα κόβουμε σε κομματάκια, τα αφήνουμε σε τρυπητό να στραγγίσουν και τα αδειάζουμε σε λεκάνη.
Τα πασπαλίζουμε με αλατοπίπερο, λίγο μπαχάρι και ψιλοκομμένο δυόσμο από βραδύς και τα βάζουμε στο ψυγείο.

Πλέξιμο - κοκορετσιού

Περνάμε ένα - ένα τα κομμάτια στη σούβλα με σειρά.
2 κομμάτια συκώτι, 1 πλεμόνι, 1 καρδιά και σπλήνα, 1 γλυκάδια και πάχος κ.λ.π. ώσπου να τελειώσουν όλα.
Τρυπάμε την αρχή των εντέρων με τη μύτη της σούβλας και γυρίζοντας την κατάλληλα τυλίγουμε καλά και σφιχτά με τα έντερα όλα τα κομμάτια που περάσαμε στη σούβλα.
Μόλις τελειώσουμε το τύλιγμα αλατοπιπερώνουμε τα έντερα που τυλίξαμε τα εντόσθια.

Ψήσιμο

Ψήνουμε το κοκορέτσι γυρίζοντας τη σούβλα πάνω σε γινωμένη (σχεδόν χωνεμένη) θρακιά για 2 ώρες περίπου.

Σημείωση

Μπορούμε να χρησιμοποιήσουμε και τη μπόλια (το περιτόναιο) του αρνιού, να σκεπάσουμε πρώτα με αυτή τα κομμάτια που περάσαμε στη σούβλα και μετά να τυλίξουμε απ' έξω τα έντερα.

Κοκορέτσι παραδοσιακό "Ιορδάνη Ιωαννίδη"

Συντάκτης: Ιορδάνης

Χρόνια σας Πολλά, Καλό Πάσχα και καλή όρεξη!!!!