

Καρέ Αρνιού με Λαδοτύρι

Υλικά

1, ½	κιλό	Καρέ Αρνιού,
300	γρμ.	Λαδοτύρι (κομμένο σε κύβους),
1	φλιτζάνι	Κόκκινο Ξηρό Κρασί,
4		Τομάτες Λιαστές,
2		Τομάτες Φρέσκιες (ψιλοκομμένες),
3 - 4		Δαφνόφυλλα,
		Πιπέρι Πράσινο (σε κόκκους),
		Πιπέρι Μαύρο (σε κόκκους)

Ετοιμασία

1. Αναμειγνύουμε σε ένα μπολ το κρασί, τη δάφνη και τα πιπέρια, τα βάζουμε σε ένα μεγάλο μπολ, τοποθετούμε μέσα το κρέας, το σκεπάζουμε και το αφήνουμε μέσα στο ψυγείο όλη τη νύχτα για να μαριναριστεί.
2. Την επόμενη ημέρα τοποθετούμε την μαρινάδα και το κρέας μέσα σε μία γάστρα, προσθέτουμε τις λιαστές και τις φρέσκιες τομάτες, το λαδοτύρι και 2 φλιτζάνια νερό.
3. Σκεπάζουμε τη γάστρα και ψήνουμε στους 150° C για 3 ώρες περίπου.