

ΧΟΙΡΙΝΕΣ ΜΠΡΙΖΟΛΕΣ ΚΡΑΣΑΤΕΣ

ΔΙΑΡΚΕΙΑ : 45 ΛΕΠΤΑ - ΔΥΣΚΟΛΙΑ 1 / 5 (ΠΟΛΥ ΕΥΚΟΛΗ)



Ποιος μπορεί να αντισταθεί σε μία ζουμερή , τρυφερή και πεντανόστιμη
μπριζόλα; Πάντως όχι εγώ!

ΥΛΙΚΑ

- 4 χοιρινές μπριζόλες σπάλα
- 120γρ. ελαιόλαδο
- 1 ποτήρι του νερού ροζέ κρασί
- 1 κουτ. γλυκού μέκλι
- Αλάτι , Πιπέρι , Ρίγανη

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

- Σε τηγάνι με καπάκι ρίχνουμε το ελαιόλαδο μας και περιμένουμε να κάψει
- Ρίχνουμε τις μπριζόλες μας και τις θωρακίζουμε καλά
- Σβήνουμε τις μπριζόλες μας με το κρασί
- Ρίχνουμε το αλάτι και το πιπέρι
- Κλείνουμε το καπάκι και μαγειρεύουμε για 20 λεπτά περίπου η μέχρι να πει τα υγρά του
- Ανοίγουμε το καπάκι και προσθέτουμε τη ρίγανη και το μέλι
- Οι μπριζόλες μας είναι έτοιμες!

TIPS

- Συνοδεύουμε με τηγανητές πατάτες και μία χωριάτικη σαλάτα
- Ζητήστε από τον κρεοπώλη σας να σας κόψει χοιρινές μπριζόλες σπάλας κοντά στο λαιμό
- Μπορείτε αντί για ροζέ να χρησιμοποιήσετε λευκό κρασί