

2 Ιουλίου 2018

Χοιρινό με πορτοκάλι και μέλι

[Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#) / [Γαστρονομία](#) / [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



• **Μερίδες: 6**

- **Δυσκολία:** μέτριο

Υλικά συνταγής

- 3 κιλά χοιρινό μπούτι με το δέρμα του
- 2 πορτοκάλια σε φέτες
- 5-6 κουταλιές της σούπας βούτυρο
- αλάτι
- 10 γαρίφαλα (μοσχοκαρφιά)
- **Για τη μαρινάδα**
- ½ φλιτζάνι μέλι
- 1 φλιτζάνι λευκό κρασί
- ο χυμός από 2 πορτοκάλια
- 2 κουταλιές σούπας μουστάρδα
- 2 σκελίδες σκόρδο (ψιλοκομμένο)
- λίγο φρέσκο δενδρολίβανο
- 1 ξυλάκι κανέλας
- πιπέρι

Εκτέλεση συνταγής

1. **Για τη μαρινάδα:** σε ένα μεγάλο μπολ ανακατεύετε καλά τον χυμό πορτοκαλιού με το μέλι, το κρασί, την κανέλα, το σκόρδο, το δενδρολίβανο, τη μουστάρδα, το πιπέρι.
2. Πλένετε καλά το χοιρινό. Το βάζετε στη μαρινάδα, το σκεπάζετε με διαφανή μεμβράνη και το αφήνετε στο ψυγείο για 24 ώρες. Κατά διαστήματα το γυρίζετε, ώστε να μαριναριστεί από όλες του τις πλευρές.
3. Χαράσσετε το μπούτι στην επιφάνεια σε ρόμβους και το τρίβετε με αλάτι. Καρφώνετε τα γαρίφαλα (μοσχοκαρφιά) στο κέντρο κάθε ρόμβου. Προσθέτετε λίγο νερό, σκεπάζετε το κρέας με τις φέτες του πορτοκαλιού και περιχύνετε με το λιωμένο βούτυρο. Το τοποθετείτε σε ταψί και το ψήνετε σε δυνατό φούρνο για 15'.
4. Μειώνετε κατόπιν τη θερμοκρασία του φούρνου σε μέτρια, ρίχνετε στον πάτο του ταψιού λίγο ακόμα νερό και αφήνετε το κρέας να ψηθεί περίπου για 30' για κάθε 1/2 κιλό κρέατος. Κατά διαστήματα γυρίζετε το κρέας και το βρέχετε με το ζουμί του. Αν χρειαστεί προσθέτετε επιπλέον νερό.
5. Σερβίρετε το ψητό χοιρινό με λαχανικά ή πατάτες φούρνου. Αφαιρείτε το λίπος από τη σάλτσα και τη βράζετε για λίγο. Τη σερβίρετε χωριστά δίπλα

στο κρέας.

Πηγή: icookgreek.com