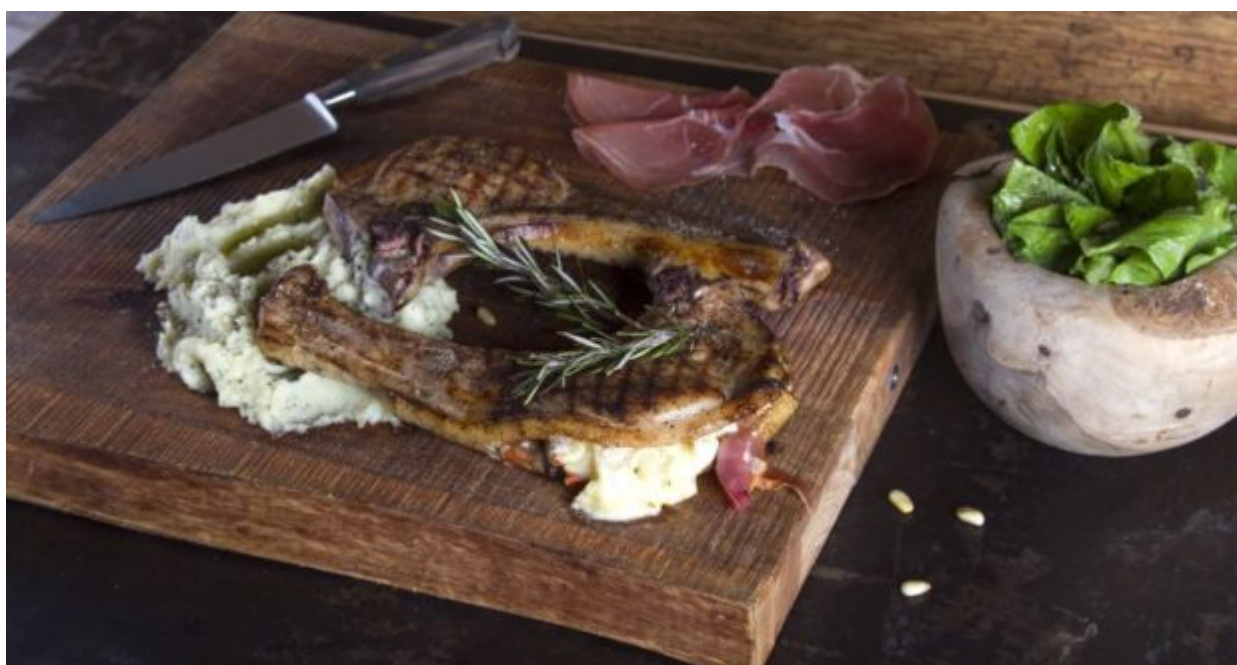


27 Σεπτεμβρίου 2018

Γεμιστές χοιρινές μπριζόλες με προσούτο και μπρι

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



Συστατικά

Για τις μπριζόλες

2 χοντρές χοιρινές μπριζόλες με κόκκαλο κόντρα αλάτι

πιπέρι

100 γρ. τυρί μπρι (brie)

4 φέτες προσούτο

1 κ.σ. ελαιόλαδο

Για τις πατάτες

3 μέτριες πατάτες βρασμένες

10 κλωνάρια θυμάρι μόνο τα φύλλα

2 κλωνάρια δεντρολίβανο μόνο τα φύλλα

2 κ.σ. βούτυρο

ξύσμα από 1 λεμόνι

αλάτι

πιπέρι

Clock dfcc0e208d138d9bd767c6f1f85dfe28624afa0652c24ad00a1a457ca3ec6e0d

Image not found or type unknown

20 λεπτά

Χρόνος Εκτέλεσης

Shares 5606bf075942176c08f602bcfdffb1eae4f9ffc25749ab7454da85f803864740

Image not found or type unknown

2

Μερίδα/ες

Difficulty ff7c9d703c99daf2ec2af59a591ebe31b6bd74796afe6167236e1316b56ed4a6

Image not found or type unknown

1

Βαθμός Δυσκολίας

Μέθοδος Εκτέλεσης

Για τις μπριζόλες

- Προθερμαίνουμε το φούρνο στους 200 ° C στον αέρα.
- Με τη βοήθεια ενός κοφτερού μαχαιριού χαράζουμε οριζόντια τις μπριζόλες στην μεριά του λίπους και δημιουργούμε από μία “τσέπη”.
- Αλατοπιπερώνουμε τις τσέπες αυτές και στην συνέχεια γεμίζουμε με το μισό τυρί σε χοντρές φέτες και το μισό προσούτο σε κάθε μπριζόλα.

- Τοποθετούμε ένα αντικολλητικό τηγάνι σε δυνατή φωτιά να κάψει.
- Ρίχνουμε 1 κ.σ. ελαιόλαδο και ψήνουμε τις μπριζόλες για 2 λεπτά από κάθε πλευρά ώστε να πάρουν χρώμα.
- Μεταφέρουμε σε ένα ταψί και ψήνουμε στον φούρνο για 5 λεπτά ακόμα.

Για τις πατάτες

- Βράζουμε και ξεφλουδίζουμε τις πατάτες και όσο ακόμα είναι ζεστές τις σπάμε με ένα πιρούνι ελαφρά. Θέλουμε να έχουμε μεγάλα κομμάτια οπότε δεν τις σπάμε πολύ.
- Μεταφέρουμε σε ένα μπολ.
- Ψιλοκόβουμε τα μυρωδικά και τα ρίχνουμε στις πατάτες, προσθέτουμε και τα υπόλοιπα υλικά, ανακατεύουμε καλά και σερβίρουμε με τις μπριζόλες.

Πηγή: akispetretzikis.com