

Χοιρινές μπριζόλες λεμονάτες με πατάτες στον φούρνο

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



Συστατικά

100 γρ. ελαιόλαδο

2 κύβοι ζωμό κοτόπουλο

1-2 κ.σ. μουστάρδα

ξύσμα και χυμό από 2-3 λεμόνια

1-2 σκ. σκόρδο

1-2 κ.σ. μέλι

1,5 κιλό χοιρινές μπριζόλες λαιμού ή σπαλομπριζόλες (4 μπριζόλες)

6 μέτριες πατάτες καθαρισμένες

1 κ.γ. ξερή ρίγανη ή 4-5 κ.σ. φρέσκια ψιλοκομμένη

200 ml ζεστό νερό

πιπέρι

θυμάρι

ρίγανη

Μέθοδος Εκτέλεσης

Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 190° C στον αέρα.

Σε ένα μούλτι ή σε ένα γουδί ρίχνουμε το ελαιόλαδο, τους κύβους, τη μουστάρδα, το ξύσμα και τον χυμό από 2 λεμόνια, το σκόρδο, το μέλι και χτυπάμε για λίγο

μέχρι να ομογενοποιηθούν τα υλικά.

Ρίχνουμε τη μαρινάδα-σάλτσα μας μέσα σε ένα μεγάλο ταψί.

Κόβουμε τις πατάτες σε κομμάτια και τις βάζουμε μέσα στο ταψί.

Σε ένα ξύλο κοπής, προετοιμάζουμε τις μπριζόλες μας.

Στις μπριζόλες μας από την εξωτερική μεριά του κεντρικού κοκάλου υπάρχει συνήθως ένα παχύ στρώμα λίπους. Για να μπορεί να ψηθεί σωστά αλλά και για να πάρει όμορφο σχήμα η μπριζόλα μας ένα καλό tip είναι να κάνουμε τομές στο κομμάτι αυτό κάθετες προς το κεντρικό κόκαλο.

Γυρνάμε τη μπριζόλα κάθετα (όρθια) πάνω στο ξύλο κοπής και με ένα κοφτερό μαχαίρι κάνουμε τομές πλάτους 1 εκ. στο λίπος μέχρι να φτάσουμε το κεντρικό κόκαλο. Με το ψήσιμο μαζεύει το λίπος και φαίνεται σαν στη μπριζόλα μας να έχουν γίνει πολεμίστρες.

Προσθέτουμε και τις μπριζόλες στο ταψί μαζί με τη ρίγανη, το θυμάρι, το πιπέρι και ανακατεύουμε καλά.

Φροντίζουμε η πλευρά του λίπους να ακουμπάει περιμετρικά το ταψί, για να ψηθεί και να γίνει τραγανό.

Εάν έχουμε χρόνο καλό είναι να τις αφήσουμε για 12 ώρες να μαριναριστούν μέσα στο ψυγείο σκεπάζοντάς τις με αλουμινόχαρτο.

Στη συνέχεια, προσθέτουμε το νερό, σκεπάζουμε καλά με αλουμινόχαρτο και ψήνουμε στον φούρνο για 1 ώρα.

Αφαιρούμε το αλουμινόχαρτο, ανακατεύουμε τις πατάτες και τις μπριζόλες μία φορά και συνεχίζουμε το ψήσιμο για άλλη μισή ώρα με εξήντα λεπτά μέχρι να εξατμιστεί το περισσότερο νερό, να μείνει το φαγητό με τη λεμονάτη σάλτσα του και να πάρει καλό χρώμα το κρέας.

Σερβίρουμε τις μπριζόλες με τις πατάτες, λίγα μυρωδικά και μπόλικο ζουμάκι.

Tip

Αν τηρήσουμε τις οδηγίες του ψησίματος με το αλουμινόχαρτο...θα γίνει λουκούμι!!!

Πηγή: akispetretzikis.com