

Παραδοσιακή τηγανιά



Υλικά:

1. 1 κιλό κρέας χοιρινό σε μπουκιές (λαιμό χοιρινό)
2. 2 κουτάλια σούπας ελαιόλαδο
3. 1 φλιτζάνι του καφέ κρασί λευκό (το κρασί μέσα στο φλιτζάνι)
4. Λεμόνι χυμός
5. Ρίγανη-δαφνόφυλλα
6. Αλάτι-πιπέρι

Εκτέλεση:

Στεγνώνουμε το κρέας με χάρτινη πετσέτα κουζίνας και το αλατοπιπερώνουμε, σε βαθύ τηγάνι και δυνατή φωτιά με 2 κουτάλια σούπας ελαιόλαδο τσιγαρίζουμε το κρέας και απ' τις δύο πλευρές (3-4 λεπτά) για να ροδίσει χρησιμοποιούμε τσιμπίδα και όχι πιρούνι για να μην τρυπήσουμε το κρέας, σβήνουμε με κρασί προσθέτουμε τον χυμό λεμονιού και νερό τόσο όσο να καλύπτουμε την επιφάνεια του κρέατος. Σκεπάζουμε με καπάκι και αφήνουμε να μαγειρευτεί σε χαμηλή φωτιά

40 λεπτά. Λίγο πριν το κατεβάσουμε από τη φωτιά προσθέτουμε τη ρίγανη.

Θεόδωρος Π . Ε΄ τάξη