

Εύκολο και νόστιμο φαγητό, σιγοψημένες χοιρινές μπριζόλες στο φούρνο, λεμονάτες και ζουμερές, με-πατατούλες που λιώνουν. Τα μεσογειακά μυρωδικά και η μουστάρδα με μέλι απογειώνουν τη γεύση. Καλή όρεξη!!!

Τι θα χρειαστείτε

4 μπριζόλες χοιρινές (λαιμού)

1 μικρό κρεμμύδι σε ροδέλες

2 σκελίδες σκόρδο

2 κ.σ. μουστάρδα με μέλι

1 λεμόνι

3 κ.σ. ελαιόλαδο

Ρίγανη

Θυμάρι

Αλάτι και πιπέρι

Λίγο νερό

Ξεπλένουμε-τις μπριζόλες να απομακρυνθούν τυχόν κοκαλάκια και τις στεγνώνουμε με χαρτί. Τις τοποθετούμε σε πιατέλα ή ξύλο και τις αλατοπιπερώνουμε και από τις δυο μεριές.

Κόβουμε το κρεμμύδι σε χοντρές ροδέλες και τις βάζουμε στον πάτο του ταψιού. Τοποθετούμε πάνω του τις μπριζόλες.

Κόβουμε σε φετάκια το σκόρδο και το σκορπίζουμε στις μπριζόλες και στο ταψί.

Στίβουμε το λεμόνι. Σε ένα βαζάκι ή μπολάκι ανακατεύουμε το λεμόνι, το ελαιόλαδο και τη μουστάρδα.-

Κόβουμε τις πατάτες κυδωνάτες, τις αλατίζουμε και τις τοποθετούμε στο ταψί.

Περιχύνουμε τις μπριζόλες και τις πατάτες με το μίγμα λεμονιού, ελαιόλαδου και μουστάρδας. Προσθέτουμε αν χρειάζεται και λίγο ακόμα νερό, περίπου μισό φλιτζάνι.

Τέλος, πασπαλίζουμε με λίγη ρίγανη και θυμάρι. Δεν υπερβάλουμε με τη ρίγανη για να μην πικρίσει.

Σκεπάζουμε το φαγητό με αλουμινόχαρτο. Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο 50-λεπτά στους 200°C. Στη συνέχεια ξεσκεπάζουμε το φαγητό και συνεχίζουμε το ψήσιμο ακόμα μισή ώρα, γυρίζοντας τις μπριζόλες μια φορά. Στο τελευταίο δεκάλεπτο δυναμώνουμε τη φωτιά στους 220°C για να δώσουμε ωραίο χρώμα.

Καλή όρεξη!

- 1 Ξεπλένουμε-τις μπριζόλες να απομακρυνθούν τυχόν κοκαλάκια και τις στεγνώνουμε με χαρτί. Τις τοποθετούμε σε πιατέλα ή ξύλο και τις αλατοπιπερώνουμε και από τις δυο μεριές.
- 2 Κόβουμε το κρεμμύδι σε χοντρές ροδέλες και τις βάζουμε στον πάτο του ταψιού. Τοποθετούμε πάνω του τις μπριζόλες.
- 3 Κόβουμε σε φετάκια το σκόρδο και το σκορπίζουμε στις μπριζόλες και στο ταψί.
- 4 Στίβουμε το λεμόνι. Σε ένα βαζάκι ή μπολάκι ανακατεύουμε το λεμόνι, το ελαιόλαδο και τη μουστάρδα.-
- 5 Κόβουμε τις πατάτες κυδωνάτες, τις αλατίζουμε και τις τοποθετούμε στο ταψί.
- 6 Περιχύνουμε τις μπριζόλες και τις πατάτες με το μίγμα λεμονιού, ελαιόλαδου και μουστάρδας.
- 7 Τέλος, πασπαλίζουμε με λίγη ρίγανη και θυμάρι. Δεν υπερβάλουμε με τη ρίγανη για να μην πικρίσει.
- 8 Σκεπάζουμε το φαγητό με αλουμινόχαρτο. Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο 50-λεπτά στους 200°C.
- 9 Στη συνέχεια ξεσκεπάζουμε το φαγητό και συνεχίζουμε το ψήσιμο ακόμα μισή ώρα, γυρίζοντας τις μπριζόλες μια φορά. Στο τελευταίο δεκάλεπτο δυναμώνουμε τη φωτιά στους 220°C για να δώσουμε ωραίο χρώμα. Καλή όρεξη!