

Χοιρινή τηγανιά, αγαπημένος μεζές, πεντανόστιμο μερακλίδικο πιάτο. Εύκολη και γρήγορη συνταγή για λεμονάτη χοιρινή τηγανιά!

Τι θα χρειαστείτε

500 γρ. σπάλα χοιρινή σε μπουκιές

1 λεμόνι

1 μικρό κρεμμύδι

2 σκελίδες σκόρδο

2 κ.σ. μουστάρδα

Λίγη ρίγανη

Αλάτι και πιπέρι

Ελαιόλαδο

Χοιρινή τηγανιά

Εκτέλεση συνταγής

Βάζουμε ελαιόλαδο σε βαθύ τηγάνι ή ρηχή κατσαρόλα.

Σωτάrouμε το κρεμμύδι και το σκόρδο για ένα λεπτό.

Προσθέτουμε το κρέας σε μπουκιές να πάρει χρώμα και από τις δυο μεριές.

Βάζουμε τη μουστάρδα και το χυμό του λεμονιού.

Βάζουμε μισό ποτήρι νερό και χαμηλώνουμε τη φωτιά.

Αλατοπιπερώνουμε και μαγειρεύουμε το κρέας κλείνοντας το καπάκι, περίπου 15-20 λεπτά.

Τέλος ξεσκεπάζουμε, πασπαλίζουμε με λίγη ρίγανη και αφήνουμε τη σάλτσα λίγο ακόμα να δέσει όμορφα.

Η τηγανιά μας είναι έτοιμη! Σερβίrouμε ζεστή, συνοδεύουμε αν θέλουμε με πατάτες τηγανιτές, φέτα και ψωμάκι για ωραίες βουτιές στη σάλτσα!

Καλή όρεξη!

Αν σας άρεσε αυτή η συνταγή δείτε και [Μπεκρή μεζέ](#) και [Σπετζοφάι με φέτα](#)

Χοιρινή τηγανιά

Βήμα προς Βήμα

- 1 Βάζουμε ελαιόλαδο σε βαθύ τηγάνι ή ρηχή κατσαρόλα.
- 2 Σωτάrouμε το κρεμμύδι και το σκόρδο για ένα λεπτό.
- 3 Προσθέτουμε το κρέας σε μπουκιές να πάρει χρώμα και από τις δυο μεριές.
- 4 Βάζουμε τη μουστάρδα και το χυμό του λεμονιού.
- 5 Βάζουμε μισό ποτήρι νερό και χαμηλώνουμε τη φωτιά.
- 6 Αλατοπιπερώνουμε και μαγειρεύουμε το κρέας κλείνοντας το καπάκι, περίπου 15-20 λεπτά.
- 7 Τέλος ξεσκεπάζουμε, πασπαλίζουμε με λίγη ρίγανη και αφήνουμε τη σάλτσα λίγο ακόμα να δέσει όμορφα.
- 8 Η τηγανιά μας είναι έτοιμη! Σερβίrouμε ζεστή, συνοδεύουμε αν θέλουμε με πατάτες τηγανιτές, φέτα και ψωμάκι για ωραίες βουτιές στη σάλτσα! Καλή όρεξη! Αν σας άρεσε αυτή η συνταγή δείτε και [Μπεκρή μεζέ](#) και [Σπετζοφάι με φέτα](#)