

Το χοιρινό κρέας στη γάστρα-είναι ένα πολύ νόστιμο φαγητό, ιδανικό για κυρίως πιάτο στα γιορτινά τραπέζια. Πανεύκολη συνταγή με μεσογειακά μυρωδικά και μέλι,-για κρέας-που λιώνει. Ψήστε το στη γάστρα για φανταστικό αποτέλεσμα ή στο ταψί με αλουμινόχαρτο. Σερβίρετε με πατάτες ή ρύζι και σαλάτα. Καλή όρεξη!

Τι θα χρειαστείτε

1 κομμάτι χοιρινό σπάλα ή μπούτι 1,5-2 κιλά

4-5 σκελίδες σκόρδο

1 ποτήρι κόκκινο κρασί

2-3 φύλλα δάφνης

6 κουταλιές της σούπας μουστάρδα

4 κουταλιές ελαιόλαδο

Αλάτι και πιπέρι

4-6 πρέζες ρίγανη

4-6 πρέζες θυμάρι

4-6 πρέζες δενδρολίβανο

4-6 κουταλιές μέλι

Εκτέλεση συνταγής

Ανοίγουμε τρυπίτσες στο κρέας με ένα κοφτερό μαχαίρι και τοποθετούμε τις κομμένες σκελίδες σκόρδου. Ρίχνουμε το κρασί. Ανακατεύουμε τη μουστάρδα με το ελαιόλαδο και αλείφουμε το κρέας από τη μια μεριά. Κρατάμε το υπόλοιπο μίγμα για να αλείφουμε και την άλλη μεριά. Αλατοπιπερώνουμε. Πασπαλίζουμε με τη μισή ποσότητα ρίγανης, θυμαριού και δενδρολίβανου. Προσθέτουμε και το μισό μέλι. Επαναλαμβάνουμε τη διαδικασία γυρίζοντας το χοιρινό. Αφήνουμε ιδανικά το κρέας να μαριναριστεί για 2 ώρες. Αφαιρούμε τα δαφνόφυλλα. Ψήνουμε σε γάστρα ή σε ταψί σκεπασμένο και κλεισμένο καλά με αλουμινόχαρτο για 2-2,5 ώρες στους 160°C. Το τελευταίο μισάωρο βγάζουμε το καπάκι ή το αλουμινόχαρτο και ψήνουμε στους 180°C για να πάρει ωραίο χρώμα. Καλή όρεξη!

- 1 Ανοίγουμε τρύπες στο κρέας και βάζουμε τα σκόρδα
- 2 Ρίχνουμε το κρασί
- 3 Προσθέτουμε τη δάφνη στο κρασί
- 4 Αλείφουμε με το μισό μίγμα μουστάρδας ελαιόλαδου
- 5 Αλατοπιπερώνουμε
- 6 Πασπαλίζουμε με την μισή ποσότητα των μυρωδικών
- 7 Επαναλαμβάνουμε τη διαδικασία και από την άλλη πλευρά
- 8 Μαρινάρουμε για 2 ώρες-
- 9 Ψήνουμε το κρέας σε γάστρα ή ταψί κλεισμένο με αλουμινόχαρτο.
- 10 Σερβίρουμε σε μερίδες. Καλή όρεξη!