

Τέλειο αργοψημένο χοιρινό μπούτι στη γάστρα με το δέρμα του. Απερίγραπτη νοστιμιά αυτό το φαγητό. Το δέρμα με το λίπος σε συνδυασμό με το σιγανό ψήσιμο κάνει αυτό το φαγητό λουκούμι. Φτιάξτε το και θα με θυμηθείτε!

Τι θα χρειαστείτε

1 μπούτι χοιρινό περίπου 2 κιλά με το δέρμα του

Χυμό από 2 λεμόνια

3 κ.σ. μουστάρδα

2-3 κ.σ. δενδρολίβανο

2 κ.σ. ρίγανη

3 σκελίδες σκόρδο

1 κ.σ. μέλι

Λίγο ελαιόλαδο

1 φλιτζάνι νερό ή ζωμό λαχανικών

Χοιρινό μπούτι με το δέρμα του στη γάστρα

Εκτέλεση συνταγής

Ζητάμε από τον κρεοπώλη να σπάσει το κόκαλο και το δέρμα σε δυο-τρία σημεία, ώστε να μπορέσουμε να "ξαπλώσουμε" το κρέας καλύτερα στη γάστρα. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε ταψί αν δεν έχετε γάστρα, το οποίο θα κλείσετε καλά με λαδόκολλα και αλουμινόχαρτο.

Ανακατεύουμε τη μουστάρδα με το μέλι, το χυμό από το ένα λεμόνι, λίγο ελαιόλαδο και αλείφουμε το κρέας να πάει παντού, και από την κάτω μεριά. Δεν ξεχνάμε να αλατοπιπερώσουμε καλά και πασπαλίζουμε με τα μυρωδικά, δενδρολίβανο και ρίγανη.

Βάζουμε το κρέας στη γάστρα. Στις εγκοπές ανάμεσα στο δέρμα βάζουμε τα σκόρδα.

Βάζουμε σε ένα φλιτζάνι νερό ή ζωμό λαχανικών τον υπόλοιπο χυμό λεμονιού, το ρίχνουμε στη γάστρα και κλείνουμε με το καπάκι.

Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 170° για περίπου μιάμιση με δύο ώρες. Στη συνέχεια ξεσκεπάζουμε τη γάστρα και δυναμώνουμε στους 190°. Ψήνουμε ακόμα 30 λεπτά μέχρι να πάρει τέλειο χρώμα η πέτσα.

Στο φαγητό μπορούμε να προσθέσουμε στη μία ώρα ψησίματος και πατάτες κομμένες κυδωνάτες. Δείτε τη συνταγή για [πατάτες φούρνου](#)

Αν σας άρεσε αυτή η συνταγή δείτε και το [σπιτικό κοντοσούβλι](#)

Χοιρινό μπούτι με το δέρμα του στη γάστρα

Βήμα προς Βήμα

- 1 Ανακατεύουμε τη μουστάρδα με το μέλι, το χυμό από το ένα λεμόνι, λίγο ελαιόλαδο και αλείφουμε το κρέας να πάει παντού, και από την κάτω μεριά.
- 2 Δεν ξεχνάμε να αλατοπιπερώσουμε καλά και πασπαλίζουμε με τα μυρωδικά, δενδρολίβανο και ρίγανη.
- 3 Βάζουμε το κρέας στη γάστρα. Στις εγκοπές ανάμεσα στο δέρμα βάζουμε τα σκόρδα.
- 4 Βάζουμε σε ένα φλιτζάνι νερό ή ζωμό λαχανικών τον υπόλοιπο χυμό λεμονιού, το ρίχνουμε στη γάστρα και κλείνουμε με το καπάκι.
- 5 Ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 170° για περίπου μιάμιση με δύο ώρες.
- 6 Στη συνέχεια ξεσκεπάζουμε τη γάστρα και δυναμώνουμε στους 190°. Ψήνουμε ακόμα 30 λεπτά μέχρι να πάρει τέλειο χρώμα η πέτσα.