

Μπεκρή μεζέ! Συνταγή για μερακλίδικο μεζέ, νόστιμο πικάντικο χοιρινό με πιπεριές που συνοδεύει τέλεια τις στιγμές της παρέας, με κρασί, μπύρα, τσίπουρο ή ρακή! Το βρίσκουμε σε διάφορες παραλλαγές στις ταβέρνες αλλά μπορούμε να το φτιάξουμε και μόνοι μας στο σπίτι πανεύκολα. Απολαύστε αυτό το μπεκρή μεζέ με καλή παρέα!

Τι θα χρειαστείτε

1 κιλό σπάλα χοιρινή σε μπουκιές

1 ποτήρι καλό κόκκινο ή άσπρο κρασί

3-4 πιπεριές διαφόρων ειδών και χρωμάτων (αν θέλετε)

1 καυτερή πιπεριά

2 μέτρια κρεμμύδια σε φέτες

2 σκελίδες σκόρδο

1 κ.γλ. ρίγανη

1/2 κ.γλ. κύμινο

1 κ.γλ. πάπρικα γλυκιά καπνιστή

250 γρ. ντομάτα στον τρίφτη (φρέσκια ή συσκευασμένη)

Ελαιόλαδο

Αλάτι και πιπέρι

Εκτέλεση συνταγής

Σε βαθύ αντικολλητικό τηγάνι ή κατσαρόλα σωτάρουμε το κρέας στο ελαιόλαδο. Στη συνέχεια προσθέτουμε το κρεμμύδι, το σκόρδο και ανακατεύουμε να σωταριστούν και αυτά. Σβήνουμε με το κρασί και αφήνουμε να εξατμιστεί το αλκοόλ.

Ρίχνουμε αλάτι και πιπέρι. Προσθέτουμε τα μυρωδικά και τα μπαχαρικά. Ρίχνουμε και τη ντομάτα και λίγο νεράκι. Το αφήνουμε να βράσει σε μέτρια φωτιά γύρω στα 30 λεπτά, να αρχίσει να μισομαλακώνει. Τότε προσθέτουμε τις πιπεριές. Συνεχίζουμε το βράσιμο μέχρι να μαλακώσει καλά το κρέας, άλλα 20 λεπτά περίπου. Σερβίρουμε και συνοδεύουμε με το αγαπημένο μας κρασί ή όποιο ποτό προτιμάμε. Του πάνε-και τρελές βουτιές με ψωμάκι! Καλή όρεξη!

- 1 Σωτάrouμε το κρέας στο ελαιόλαδο.
- 2 Προσθέτουμε το κρεμμύδι, το σκόρδο και ανακατεύουμε να σωταριστούν και αυτά.
- 3 Σβήνουμε με το κρασί και αφήνουμε να εξατμιστεί το αλκοόλ.
- 4 Ρίχνουμε αλάτι και πιπέρι.
- 5 Προσθέτουμε τα μυρωδικά και τα μπαχαρικά.
- 6 Ρίχνουμε και τη ντομάτα και λίγο νεράκι.
- 7 Το αφήνουμε να βράσει σε μέτρια φωτιά γύρω στα 30 λεπτά, να αρχίσει να μισομαλακώνει. Τότε προσθέτουμε τις πιπεριές.
- 8 Συνεχίζουμε το βράσιμο μέχρι να μαλακώσει καλά το κρέας, άλλα 20 λεπτά περίπου.
- 9 Σερβίrouμε και συνοδεύουμε με το αγαπημένο μας κρασί ή όποιο ποτό προτιμάμε. Του πάνε-και τρελές βουτιές με ψωμάκι! Καλή όρεξη!