

Πολύ εύκολο φαγητό, μπριζόλες ψητές της κατσαρόλας, λεμονάτες και πεντανόστιμες, που λιώνουν στο στόμα. Μια ωραία λύση που απαντάει στο "τι μαγειρεύουμε σήμερα"; Εύκολα και απλά!

Τι θα χρειαστείτε

4 χοιρινές μπριζόλες λαιμού

2 κ.σ. μουστάρδα

1 μικρό κρεμμύδι φιλοκομμένο

2 σκελίδες σκόρδο

Χυμό από ένα λεμόνι

Αλάτι και πιπέρι

3 κ.σ. ελαιόλαδο

Ρίγανη ξερή

Μπριζόλες ψητές της κατσαρόλας

Εκτέλεση συνταγής

Σε βαθύ αντικολλητικό τηγάνι που κλείνει με καπάκι ή σε μεγάλη αντικολλητική κατσαρόλα βάζουμε το ελαιόλαδο και τις μπριζόλες να ροδίσουν και από τις δύο πλευρές. Μόλις γυρίσουμε τις μπριζόλες βάζουμε και το κρεμμύδι και το σκόρδο.

Σβήνουμε με το χυμό λεμονιού και προσθέτουμε μισό φλιτζάνι νερό, στο οποίο έχουμε διαλύσει τη μουστάρδα.

Προσθέτουμε αλάτι, πιπέρι και τη ρίγανη. Χαμηλώνουμε τη φωτιά και μαγειρεύουμε τις μπριζόλες μέχρι να μαλακώσουν καλά, περίπου 45 λεπτά ή ανάλογα το πάχος τους.

Σερβίρουμε με ένα ωραίο μυρωδάτο [πιλάφι](#)

Καλή όρεξη!

Μπριζόλες ψητές της κατσαρόλας

Βήμα προς Βήμα

- 1 Σε βαθύ αντικολλητικό τηγάνι που κλείνει με καπάκι ή σε μεγάλη αντικολλητική κατσαρόλα βάζουμε το ελαιόλαδο και τις μπριζόλες να ροδίσουν και από τις δύο πλευρές.
- 2 Μόλις γυρίσουμε τις μπριζόλες βάζουμε και το κρεμμύδι και το σκόρδο.
- 3 Σβήνουμε με το χυμό λεμονιού
- 4 και προσθέτουμε μισό φλιτζάνι νερό, στο οποίο έχουμε διαλύσει τη μουστάρδα.
- 5 Προσθέτουμε αλάτι, πιπέρι και τη ρίγανη.
- 6 Χαμηλώνουμε τη φωτιά και μαγειρεύουμε τις μπριζόλες μέχρι να μαλακώσουν καλά, περίπου 45 λεπτά ή ανάλογα το πάχος τους.
- 7 Σερβίρουμε με ένα ωραίο μυρωδάτο-πιλάφι Καλή όρεξη!