

Μια υπέροχη πεντανόστιμη παραδοσιακή συνταγή από το νησί της Κω, πλιγούρι με χοιρινό. Φαγητό που φτιάχνουν παραδοσιακά οι νοικοκυρές και θα το βρείτε και στις παραδοσιακές ταβέρνες. Το κύμινο απογειώνει τη γεύση. Είναι πολύ εύκολο και η γεύση του μοναδική!

Τι θα χρειαστείτε

1 κιλό χοιρινός λαιμός ή μπούτι με κόκκαλο

500 γρ. πλιγούρι

Κύμινο

Αλάτι και πιπέρι

1 κ.σ. βούτυρο ή ελαιόλαδο

Πλιγούρι με χοιρινό

Εκτέλεση συνταγής

Ζητάμε από τον κρεοπώλη ένα καλό κομμάτι χοιρινό λαιμό ή μπούτι με κόκκαλο. Χρειαζόμαστε έναν πλούσιο γευστικό ζωμό. Το κρέας μπορεί να είναι σε μπουκιές για να βράσει πιο εύκολα.

Σε κατσαρόλα βάζουμε το κρέας και το σκεπάζουμε με νερό. Ρίχνουμε αλάτι. Ξαφρίζουμε όσες φορές χρειαστεί. Βράζουμε σε μέτρια προς χαμηλή φωτιά-μέχρι να μαλακώσει.

Αποσύρουμε το κρέας από την κατσαρόλα, το βάζουμε σε πιάτο, το δοκιμάζουμε και αλατοπιπερώνουμε.-Το σκεπάζουμε να μην στεγνώσει.-

Σουρώνουμε το ζωμό.

Βάζουμε σε μέτρια φωτιά μια κατσαρόλα, ρίχνουμε-το πλιγούρι και προσθέτουμε ζωμό να το σκεπάσει (ίσως να μας περισσέψει ζωμός, τον κρατάμε για άλλο φαγητό, δεν τον πετάμε!). Το πλιγούρι θα τραβήξει το ζωμό σχεδόν αμέσως.

Δεν βράζουν όλα τα πλιγούρια στον ίδιο χρόνο οπότε αυτό θα το δείτε και θα το δοκιμάσετε. Μόλις είναι σχεδόν έτοιμο και έχει τραβήξει το ζωμό βάλτε το βούτυρο ή το ελαιόλαδο,-κύμινο και ανακατέψτε. Βγάλτε την κατσαρόλα από τη φωτιά και σκεπάστε τη για λίγα λεπτά με μια πετσέτα, για να γίνει σπυρωτό.

Εν τω μεταξύ μπορείτε να "μαδήσετε" το κρέας σε μικρότερα κομμάτια. Ανακατέψτε το κρέας με το πλιγούρι και προσθέστε επιπλέον κύμινο κατά βούληση. Το κύμινο το απογειώνει το πιάτο, μην το παραλείψετε!-

Καλή επιτυχία και καλή όρεξη!

Πλιγούρι με χοιρινό

Βήμα προς Βήμα

- 1 Σε κατσαρόλα βάζουμε το κρέας και το σκεπάζουμε με νερό. Ρίχνουμε αλάτι.
- 2 Ξαφρίζουμε όσες φορές χρειαστεί. Βράζουμε σε μέτρια προς χαμηλή φωτιά-μέχρι να μαλακώσει.
- 3 Αποσύρουμε το κρέας από την κατσαρόλα, το βάζουμε σε πιάτο και το σκεπάζουμε να μην στεγνώσει. Το δοκιμάζουμε και αλατοπιπερώνουμε.
- 4 Σουρώνουμε το ζωμό.
- 5 Βάζουμε σε μέτρια φωτιά μια κατσαρόλα, ρίχνουμε-το πλιγούρι και προσθέτουμε ζωμό να το σκεπάσει (ίσως να μας περισσέψει ζωμός, τον κρατάμε για άλλο φαγητό, δεν τον πετάμε!). Το πλιγούρι θα τραβήξει το ζωμό σχεδόν αμέσως.
- 6 Μόλις είναι σχεδόν έτοιμο και έχει τραβήξει το ζωμό βάλτε το βούτυρο ή το ελαιόλαδο, το κύμινο και ανακατέψτε.
- 7 Βγάλτε την κατσαρόλα από τη φωτιά και σκεπάστε τη για λίγα λεπτά με μια πετσέτα, για να γίνει σπυρωτό.

8 Εν τω μεταξύ μπορείτε να "μαθήσετε" το κρέας σε μικρότερα κομμάτια. Ανακατέψτε το κρέας με το πλιγούρι και προσθέστε κύμινο κατά βούληση.

9 Το κύμινο το απογειώνει το πιάτο, μην το παραλείψετε!- Καλή επιτυχία και καλή όρεξη!