

ΧΟΙΡΙΝΟ ΛΕΜΟΝΑΤΟ

ΥΛΙΚΑ

- 1 κιλό χοιρινό κρέας για μαγείρεμα (λαιμός, σπάλα, μπούτι)
- 50 ml ελαιόλαδο
- 30 γρ. βούτυρο
- 70 γρ. αλεύρι
- 1 λίτρο ζυμός λευκός
- Χυμός από 1 λεμόνι
- 1 κρεμμύδι ψιλοκομμένο
- 2 δαφνόφυλλα
- Αλάτι
- Πιπέρι
- 1 μπουκέ γκαρνί

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Κόβουμε το κρέας σε κομμάτια, δύο-τρία στη μερίδα, το κάνουμε blanchir (μας δίνει πιο λευκό παρασκεύασμα και ραφινάτο), το κρυώνουμε, βάζουμε σε μία κατσαρόλα το ελαιόλαδο να ζεσταθεί και μετά το κρεμμύδι, να μαραθεί. Προσθέτουμε το κρέας, σοτάρουμε ελαφρώς (χωρίς να πάρει χρώμα), και πουδράρουμε με το αλεύρι. Προσθέτουμε υγρά (ζυμό λευκό) να σκεπάζουν καλά το κρέας. Δίνουμε μια βράση, ξαφρίζουμε, προσθέτουμε το μπουκέ γκαρνί, τα δαφνόφυλλα, το ανάλογο αλάτι και πιπέρι. Σκεπάζουμε με καπάκι και αφήνουμε να βράσει σε μέτρια φωτιά (ή στον φούρνο) για 1 ώρα περίπου ανακατεύοντας και ξαφρίζοντας κατά διαστήματα. Δοκιμάζουμε, προσθέτουμε τον χυμό λεμόνι, το βούτυρο, ανακατεύουμε καλά και σερβίρουμε. Συνοδεύεται με ρύζι πιλάφι.