

ΧΟΙΡΙΝΗ ΤΗΓΑΝΙΑ

Επιλέγουμε εύσαρκα κομμάτια χοιρινό με λίγο λίπος από τη σπάλα, τον λαιμό ή τα μαλακά μέρη του μπουτιού.

ΥΛΙΚΑ

- 1.000-1.200 γρ. χοιρινό κομμένο σε κύβους 30 γρ.
- 100 ml ελαιόλαδο
- ½ κρεμμύδι ψιλοκομμένο
- 1 δαφνόφυλλο
- 250 ml ζωμός ή νερό
- Χυμός λεμόνι
- Ρίγανη κατά βούληση
- Αλάτι, πιπέρι

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Σε βαρύ τηγάνι ή φαρδιά κατσαρόλα βάζουμε το ελαιόλαδο να ζεσταθεί καλά, προσθέτουμε το κρέας και σοτάrouμε σε δυνατή φωτιά να ροδίσει από παντού. Χαμηλώνουμε τη φωτιά, προσθέτουμε το κρεμμύδι ανακατεύοντας 1' -2' να μαραθεί, σβήνουμε με το κρασί, προσθέτουμε τον ζωμό (ζεστό), δίνουμε μια βράση και ξαφρίζουμε αν χρειάζεται. Κατόπιν προσθέτουμε το δαφνόφυλλο, αλάτι, πιπέρι και σιγοβράζουμε μέχρι να μαλακώσει το κρέας και να εξατμιστούν τα υγρά, ώστε να μείνει το κρέας ροδοκόκκινο με το ζου που έχει δημιουργηθεί. Αφαιρούμε το περισσότερο μέρος από τα λίπη και το λάδι. Προσθέτουμε λίγο ζωμό ακόμη, τον χυμό λεμόνι και τη ρίγανη, ανακατεύουμε καλά και σερβίρουμε.