

Χοιρινές μπριζόλες στον φούρνο με μπύρα

Ίσως να έχετε δοκιμάσει χοιρινές μπριζόλες με νόστιμη μαρινάδα, σίγουρα, όμως, δεν ήταν τόσο εύγευστη όσο αυτή που περιλαμβάνει μπύρα! Δοκιμάστε την παρακάτω συνταγή και δεν θα χάσετε. Θα γλείψετε και τα δάχτυλά σας !

Υλικά (για 4 άτομα)

4 μπριζόλες χοιρινές
4-5 πατάτες καθαρισμένες και κομμένες σε κομμάτια
1 κουταλιά της σούπας τριμμένη ρίγανη
αλάτι & φρεσκοτριμμένο πιπέρι

Για τη μαρινάδα

1 κουτάκι μπύρα
1/3 φλιτζανιού ελληνικό παρθένο ελαιόλαδο
1 κρεμμύδι καθαρισμένο και κομμένο σε ροδέλες
1 ½ κουταλιά της σούπας μουστάρδα
2 σκελίδες σκόρδο ψιλοκομμένο
1 κουταλάκι του γλυκού τριμμένη ρίγανη
1 κουταλάκι του γλυκού τριμμένο θυμάρι
1/2 κουταλάκι του γλυκού πιπέρι μαύρο



Εκτέλεση:

- 1.** Βάζουμε τις χοιρινές μπριζόλες σε ένα μπολ. Ανακατεύουμε καλά όλα τα υλικά για τη μαρινάδα και περιχύνουμε τις μπριζόλες. Σκεπάζουμε με μεμβράνη και βάζουμε το μπολ στο ψυγείο για 3-4 ώρες.
- 2.** Βγάζουμε το μπολ από το ψυγείο και το αφήνουμε να έρθει σε θερμοκρασία δωματίου. Στο μεταξύ προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 180 βαθμούς.
- 3.** Βάζουμε τις μπριζόλες σε ένα ταψί και γύρω τους απλώνουμε τις πατάτες. Πασπαλίζουμε με αλάτι, πιπέρι και ρίγανη και περιχύνουμε με τη μαρινάδα.
- 4.** Ψήνουμε για 45 περίπου λεπτά με σκεπασμένο το ταψί με αλουμινόχαρτο και άλλα 45 λεπτά χωρίς το αλουμινόχαρτο μέχρι να μαλακώσουν οι πατάτες και να ροδίσει το κρέας.

ΚΑΛΗ ΣΑΣ ΟΡΕΞΗ !!

ΠΗΓΗ: www.mononews.gr/