

Χοιρινό κότσι στο φούρνο με πατάτες

Χοιρινό κότσι με μέλι, μουστάρδα και πορτοκάλι...Ψημένο όμορφα στο φούρνο που λιώνει στο στόμα...Μια τυπική Χριστουγεννιάτικη συνταγή !

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

- 4 κότσια χοιρινά γύρω στο 1.300 έκαστο με το κόκαλο και την πέτσα
- φρέσκο θυμάρι
- φρέσκια ρίγανη
- αλάτι χοντρό
- φρεσκοτριμμένο πιπέρι
- 2 σκ. σκόρδο πολτοποιημένες
- 1 κ.σ. μουστάρδα σκόνη
- 1 κ.σ μέλι
- λίγο ελαιόλαδο
- 1 πορτοκάλι κομμένο σε φέτες

Για τις πατάτες

- 10 πατάτες
- 2 γλυκοπατάτες κόκκινες
- 2 σκ. σκόρδο
- φρέσκα μυρωδικά
- χυμό από 2 πορτοκάλια
- χυμό από 2 λεμόνια
- 1/3 φλ. ελαιόλαδο
- 2 κ.σ. μουστάρδα
- αλάτι
- πιπέρι



ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Για το χοιρινό κότσι στο φούρνο με πατάτες, ανακατεύουμε όλα τα μυρωδικά, λάδι, μουστάρδα, μέλι και τα υπόλοιπα, και αλείφουμε πολύ καλά το χοιρινό. Κάνουμε τρύπες στο κρέας, όχι στην πέτσα και μπήγουμε το μείγμα με τα υλικά. Ακουμπάμε κάθε κότσι σε λαδόκολλα. Βάζουμε κομμάτια πορτοκάλι.

Τυλίγουμε στη λαδόκολλα και μετά στο αλουμινόχαρτο. Ψήνουμε σε καλά προθερμασμένο φούρνο 180 βαθμούς C για 2 ώρες και 30 λεπτά. Ανοίγουμε τη λαδόκολλα και αλείφουμε τα κότσια με τα υγρά τους.

Βάζουμε όλα τα υλικά για τις πατάτες σε ταψί και τα ανακατεύουμε. Σκεπάζουμε το ταψί και ψήνουμε στους 180 βαθμούς για 40 λεπτά. Ανοίγουμε τα κότσια, ρίχνουμε όλα τα ζουμιά από το πακέτο στις πατάτες και ακουμπάμε τα κότσια επάνω. Συνεχίζουμε το ψήσιμο για 35 λεπτά περίπου. Αλείφουμε τακτικά τα κότσια με τα υγρά του ταψιού.

Σερβίρουμε τα κότσια ολόκληρα με τις πατάτες και ξεκοκαλίζουμε στο τραπέζι. Κάθε κότσι αντιστοιχεί σε περίπου 2½ μερίδες αφού αφαιρέσουμε το κόκαλο και την πέτσα.

ΚΑΛΗ ΣΑΣ ΟΡΕΞΗ !