

Χοιρινό κατσαρόλας



Υλικά

- 1 κιλό χοιρινό μπούτι κομμένο σε χονδρές φέτες
- 1 μικρό κρεμμύδι ολόκληρο
- 2 γαρίφαλα
- 2 κουταλιές της σούπας ελαιόλαδο
- 2 κουταλιές της σούπας ξίδι λευκό
- ½ φλιτζάνι του τσαγιού μέλι
- 2 κομμάτια αστεροειδή γλυκάνισο
- ½ φλιτζάνι του τσαγιού μουστάρδα
- αλάτι
- πιπέρι

Εκτέλεση

Σοτάρετε το χοιρινό στο ελαιόλαδο, μέχρι να ροδίσει από όλες τις πλευρές. Προσθέτετε 1 φλιτζάνι του τσαγιού νερό, σκεπάζετε με το καπάκι και σιγοψήνετε για 35-40 λεπτά. Ξεσπεπάζετε και προσθέτετε το κρεμμύδι, πάνω στο οποίο προηγουμένως έχετε καρφώσει τα γαρίφαλα. Προσθέτετε 1 φλιτζάνι του τσαγιού νερό ακόμη και συνεχίζετε το ψήσιμο για 15 λεπτά.

Αναμειγνύετε το μέλι με το ξίδι και τη μουστάρδα και προσθέτετε το μίγμα στο κρέας, ρίχνετε τον αστεροειδή γλυκάνισο και αλατοπιπερώνετε. Ανακινείτε ελαφρά την κατσαρόλα και αφήνετε το φαγητό να βράσει για 5-6 λεπτά με ανοιχτό

το καπάκι, μέχρι να «δέσει» λίγο η σάλτσα.

Σερβίρετε το φαγητό ζεστό.

Πηγή: ikypros.com