

1 Ιουλίου 2018

Πώς θα φτιάξετε το πιο ζουμερό και νόστιμο κότσι

[Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#) / [Γλυκά & Εδέσματα](#) / [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)

Image not found or type unknown



Επειδή η

γαλοπούλα δεν είναι πολύ αγαπητή στους Έλληνες, επιλέγουμε να ψήσουμε κότσι με γλυκοπατάτα και καρότα με σως από πορτοκάλι και μέλι. Δείτε αναλυτικά πώς θα το φτιάξετε και κάντε ένα ψητό που θα αφήσει εποχή!

Τι θα χρειαστείτε

2 κότσια

6 καρότα

1 γλυκοπατάτα

15 baby πατάτες

2 κρεμμύδια

2 σκελίδες σκόρδο

75ml κρασί λευκό

5 κουταλιές της σούπας μέλι

Χυμό από 2 πορτοκάλια

Αλάτι και πιπέρι

Λίγο ελαιόλαδο

Τι πρέπει να κάνετε

Βήμα 1ο

Προθερμαίνετε τον φούρνο στους 220 βαθμούς και αλατοπιπερώστε και λαδώστε πολύ καλά τα κότσια.

Βήμα 2ο

Βάλτε στη φωτιά ένα τηγάνι μέχρι να κάψει πολύ καλά, προσθέστε λίγο ελαιόλαδο και τηγανίστε τα από κάθε πλευρά για να σφραγιστούν τα υγρά του κρέατος.

Τοποθετήστε τα στη γάστρα μαζί με το λάδι που τα τηγανίσατε.

Βήμα 3ο

Πλένετε, καθαρίζετε τα λαχανικά και τα κόβετε σε χοντρά κομμάτια.

Σε ένα τηγάνι λιώνετε το μέλι με τον χυμό από το πορτοκάλι.

Σε ένα μεγάλο μπολ βάλτε τα λαχανικά και περιχύστε τα με το μείγμα μελιού και πορτοκαλιού.

Αλατίστε πολύ καλά, ανακατέψτε και τα ρίξτε τα στη γάστρα γύρω από τα κότσια.

Βήμα 4ο

Πολτοποιήστε τα σκόρδα και βάλτε τα μέσα στις πτυχές του κρέατος.

Τέλος, περιχύνετε με κρασί, κλείνετε το καπάκι και ψήνετε στους 200 βαθμούς για μια ώρα.

Μετά το πέρασμα της ώρας, χαμηλώστε στους 120 και αφήστε να αργοψηθεί για 3 ώρες.

Τα τελευταία 10 λεπτά μπορείτε αν θέλετε να το ξεσκεπάσετε και να «δέσετε» το ζουμί με δύο κοφτές κουταλιές της σούπας κορν φλάουρ διαλυμένες σε κρύο νερό!

Σας φάνηκε... νόστιμο; Μπορείτε να βρείτε περισσότερες συνταγές στο site της Μαριαλένας Τερζή, greekmama.chef.gr!

Πηγή: [newsone](#)