

Ζουμερές χοιρινές μπριζόλες με κρεμώδη σάλτσα μουστάρδας

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



Υλικά

900 γρ. χοιρινές μπριζόλες, με χωρίς κόκκαλο
½ κ.γ. κύμινο, τριμμένο
½ κ.γ. πάπρικα
χοντρό αλάτι, κατά βούληση
πιπέρι μαύρο, φρεσκοτριμμένο, κατά βούληση
2 κ.σ. βούτυρο, χωρισμένο (1 κ.σ. + 1 κ.σ.)
4 σκελίδες σκόρδο, λιωμένες
1 φύλλο δάφνης
1 ½ φλ. γάλα
¼ φλ. μουστάρδα ρίγανη - θυμάρι
1 λεμόνι, ξύσμα
1-2 κ.σ. βούτυρο
1-2 κ.σ. αλεύρι
1 κ.γ. φρέσκο θυμάρι

Διαδικασία

Προθερμαίνουμε το φούρνο στους 200 C.

Καρυκεύουμε τις μπριζόλες και από τις δύο πλευρές με το κύμινο, την πάπρικα, το αλάτι και το πιπέρι.

Ζεσταίνουμε ένα μεγάλο, πυρίμαχο τηγάνι σε μέτρια προς υψηλή φωτιά και λιώνουμε 1 κ.σ. βούτυρο.

Θωρακίζουμε τις μπριζόλες 2-3 λεπτά από την κάθε πλευρά, μέχρι να ροδίσουν.

Αφαιρούμε τις μπριζόλες από το τηγάνι και τις αφήνουμε στην άκρη.

Στο ίδιο τηγάνι λιώνουμε την υπόλοιπη 1 κ.σ. βούτυρο σε μέτρια φωτιά.

Προσθέτουμε το σκόρδο και μαγειρεύουμε για 1 λεπτό, μέχρι να βγάλει τα αρώματά του.

Προσθέτουμε το φύλλο δάφνης, το γάλα, τη μουστάρδα ρίγανη-θυμάρι, το ξύσμα λεμονιού, ανακατεύουμε, χαμηλώνουμε τη φωτιά και αφήνουμε να σιγοβράσει.

Δοκιμάζουμε και αλατοπιπερώνουμε, αν χρειάζεται.

Επιστρέφουμε τις μπριζόλες στο τηγάνι, το σκεπάζουμε με το καπάκι ή με ένα αλουμινόχαρτο.

Βάζουμε το κρέας στο φούρνο για 15-30 λεπτά, μέχρι να ψηθεί σύμφωνα με την προτίμησή μας.

Αφαιρούμε τις μπριζόλες από το τηγάνι, τις τεμαχίζουμε και τις αφήνουμε στην άκρη.

Ζεσταίνουμε τη σάλτσα και την αφήνουμε να σιγοβράσει. Ενώ σιγοβράζει, προσθέτουμε 1 -2 κ.σ. βούτυρο και 1-2 κ.σ. αλεύρι και χτυπάμε με σύρμα, μέχρι το αλεύρι να ενσωματωθεί.

Μόλις η σάλτσα πήξει και γίνει κρεμώδης, την αφαιρούμε από τη φωτιά.

Περιχύνουμε τις μπριζόλες με τη κρεμώδη σάλτσα μουστάρδας, πασπαλίζουμε με λίγο θυμάρι και σερβίρουμε.

Πηγή: dimitrisskarmoutsos.gr