

Χοιρινή τηγανιά, αγαπημένος μεζές, πεντανόστιμο μερακλίδικο πιάτο. Εύκολη και γρήγορη συνταγή για λεμονάτη χοιρινή τηγανιά!

Τι θα χρειαστείτε

500 γρ. σπάλα χοιρινή σε μπουκιές

1 λεμόνι

50 ml λευκό κρασί

1 μικρό κρεμμύδι φιλοκομμένο

2 σκελίδες σκόρδο σε φέτες

2 κ.σ. μουστάρδα

50 ml Ελαιόλαδο

Αλάτι και πιπέρι

Λίγη ρίγανη στο τέλος

Χοιρινή τηγανιά

Εκτέλεση συνταγής

Βάζουμε ελαιόλαδο σε βαθύ τηγάνι ή ρηχή κατσαρόλα.

Σωτάrouμε το κρεμμύδι και το σκόρδο για ένα λεπτό.

Προσθέτουμε το κρέας σε μπουκιές, να πάρει χρώμα και από τις δυο μεριές.

Σβήνουμε με το κρασί και το χυμό του λεμονιού.

Βάζουμε τη μουστάρδα και μισό ποτήρι νερό και χαμηλώνουμε τη φωτιά.

Αλατοπιπερώνουμε και μαγειρεύουμε το κρέας σκεπάζοντας με καπάκι, περίπου 35 λεπτά, ελέγχοντας όμως ενδιάμεσα μήπως χρειαστεί να συμπληρώσουμε λίγο νερό. Σιγοβράζουμε μέχρι να είμαστε ευχαριστημένοι με το πόσο μαλακό είναι το χοιρινό. Αυτό εξαρτάται από το πόσο μικρές ή μεγάλες είναι οι μπουκιές του χοιρινού.

Τέλος ξεσκεπάζουμε, πασπαλίζουμε με λίγη ρίγανη και αφήνουμε τη σάλτσα λίγο ακόμα να δέσει και να μείνει η τηγανιά με το λάδι της.

Η τηγανιά μας είναι έτοιμη! Σερβίrouμε ζεστή, συνοδεύουμε αν θέλουμε με πατάτες τηγανιτές, φέτα και ψωμάκι για ωραίες βουτιές στη σάλτσα!

Καλή όρεξη!

Αν σας άρεσε αυτή η συνταγή δείτε και [Μπεκρή μεζέ](#) και [Σπετζοφαί με φέτα](#)

Χοιρινή τηγανιά

Βήμα προς Βήμα

1 Βάζουμε ελαιόλαδο σε βαθύ τηγάνι ή ρηχή κατσαρόλα.

2 Σωτάrouμε το κρεμμύδι και το σκόρδο για ένα λεπτό.

3 Προσθέτουμε το κρέας σε μπουκιές να πάρει χρώμα και από τις δυο μεριές.

4 Σβήνουμε με το κρασί και το χυμό του λεμονιού.

5 Βάζουμε τη μουστάρδα και μισό ποτήρι νερό και χαμηλώνουμε τη φωτιά.

6 Αλατοπιπερώνουμε και μαγειρεύουμε το κρέας σκεπάζοντας με καπάκι, περίπου 35 λεπτά, ελέγχοντας όμως ενδιάμεσα μήπως χρειαστεί να συμπληρώσουμε λίγο νερό. Σιγοβράζουμε μέχρι να είμαστε ευχαριστημένοι με το πόσο μαλακό είναι το χοιρινό. Αυτό εξαρτάται από το πόσο μικρές ή μεγάλες είναι οι μπουκιές του χοιρινού.

7 Τέλος ξεσκεπάζουμε, πασπαλίζουμε με λίγη ρίγανη και αφήνουμε τη σάλτσα λίγο ακόμα να δέσει και να μείνει η τηγανιά με το λάδι της.

8 Η τηγανιά μας είναι έτοιμη! Σερβίρουμε ζεστή, συνοδεύουμε αν θέλουμε με πατάτες τηγανιτές, φέτα και ψωμάκι για ωραίες βουτιές στη σάλτσα! Καλή όρεξη! Αν σας άρεσε αυτή η συνταγή δείτε και Μπεκρή μεζέ και Σπετζοφάι με φέτα