29 Ιουνίου 2020

Κρασάτες μπριζόλες με λαχανικά στο φούρνο

Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός / Γαστρονομία

Υλικά Συνταγής

- 4 μπριζόλες χοιρινές ή μοσχαρίσιες
- 4 κ.σ. ελαιόλαδο
- Φρ. δενδρολίβανο
- 1 ξερό κρεμμύδι
- 1 μαραθόριζα
- 5 καρότα
- 2 σκ. σκόρδο
- 1 κλωνάρι σέλερι
- ½ λεμόνι
- ½ φλ. κρασί
- 1 + ½ φλ. ζωμό κρέατος
- αλάτι
- πιπέρι

Εκτέλεση

Ταμπονάρουμε – σκουπίζουμε τις μπριζόλες με χαρτί κουζίνας. Τις αλατοπιπερώνουμε και πασπαλίζουμε με ελάχιστο αλεύρι.

Ζεσταίνουμε το ελαιόλαδο σε ταψί που μπαίνει στο μάτι της κουζίνας ή σε πλασωτέ κατσαρόλα που μπαίνει στο φούρνο.
Ροδίζουμε τις μπριζόλες και από τις δύο πλευρές. Προσθέτουμε στο ταψί σκόρδο, κρεμμύδι χοντροκομμένο σε φέτες και όλα τα υπόλοιπα λαχανικά κομμένα σε χοντρές φέτες.

Στύβουμε το λεμόνι και προσθέτουμε το κρασί. Αφήνουμε να εξατμιστούν τα υγρά σε δυνατή φωτιά για λίγα λεπτά και προσθέτουμε τον ζωμό και τα μυρωδικά.

Αφήνουμε να πάρει βράση και βάζουμε στο φούρνο στους 200 C για 20’.

Εάν τα λαχανικά κρατάνε, βγάζουμε τις μπριζόλες σε πιατέλα και αφήνουμε τα λαχανικά για λίγο ακόμα να μαλακώσουν.

Πηγή: argiro.gr