

συστατικά

- δύο κιλά Χοιρινό με πέτσα
- ένα κιλό Πατάτες
- δύο γραμμάρια Ρίγανη ξερή
- οκτώ γραμμάρια Αλάτι χοντρό
- τέσσερα γραμμάρια Μουστάρδα
- επτά ml Χυμός τομάτας
- επτά γραμμάρια Λεμόνι
- πενήντα ml Νερό
- σαράντα ml Ελαιόλαδο
- τρία γραμμάρια Πιπέρι
- έξι γραμμάρια Μπαχάρι
- επτά γραμμάρια Κύμινο
- ένα γραμμάριο Θυμάρι



ΟΔΗΓΙΕΣ

- Παίρνουμε το χοιρινό, και το αλατοπιπερώνουμε με χοντρό αλάτι και πιπέρι
- Σε μεγάλο ταψί, προσθέτουμε λίγο ελαιόλαδο και τη μουστάρδα και το βάζουμε στον προθερμασμένο φούρνο στους 220 βαθμούς Κελσίου για 3 ώρες στην κάτω σχάρα
- Πασπαλίζουμε με το θυμάρι, κάνοντας καλό μασάζ.
- Μετά τις 3 ώρες θα δούμε ότι το κρέας έχει μαλακώσει - εάν τρυπιέται με το πιρούνι, είναι έτοιμο.
- Προσθέτουμε ρίγανη, κύμινο και λεμόνι και καλή μας όρεξη...!!!

ΧΟΙΡΙΝΟ

ΣΤΟ ΦΟΥΡΝΟ
