



Κότσι

Δεν ξέρω για εσάς, αλλά εγώ θεωρώ το κότσι ένα από τα καλύτερα φαγητά. Είναι ένα από τα αγαπημένα μου πιάτα και πάντα το ευχαριστιέμαι. Αν το φτιάξετε μια φορά θα το φτιάχνετε συνέχεια, είμαι σίγουρη.



Περιμένω πως και πως να μοιραστώ την συνταγή μαζί σας. Πάμε στην κουζίνα μου και ετοιμαστείτε να μαγειρέψουμε παρέα.

Υλικά

2 χοιρινά κότσια

$\frac{1}{2}$ κούπα χυμό πορτοκαλιού

$\frac{1}{3}$ κούπας ζωμό

$\frac{1}{4}$ κούπας μαρμελάδα βερίκοκο

2 κ.σ κονιάκ ή ουίσκι

1 κ.σ μέλι

2 κ.σ σόγια σος

2 κ.σ μουστάρδα

1/3 κούπας λάδι

αλάτι-πιπέρι- mix μπαχαρικών

1 λεμόνι

1 κρεμμύδι

5-6 σκόρδα

Εκτέλεση

θα ασχοληθούμε 10 λεπτά και απλά θα περιμένουμε. Προθερμαίνουμε τον φούρνο στους 250 βαθμούς. Βάζουμε στο multi τα μπαχαρικά, το χυμό πορτοκαλιού, το κονιάκ, τη μαρμελάδα, τη σόγια, το μέλι, τη μουστάρδα και τον ζωμό και τα ανακατεύουμε.



Αλατοπιπερώνουμε τα κότσια ρίχνουμε και το mix μπαχαρικών. Χοντροκόβουμε τις πατάτες και το κρεμμύδι, προσθέτουμε και τα σκόρδα. Τα ανακατεύουμε όλα μαζί πολύ καλά, να πάει παντού το μείγμα.



Ψήνουμε στους 250 βαθμούς για 15-20 λεπτά, μετά χαμηλώνουμε και το ξεχνάμε στους 200 βαθμούς για 2-3 ώρες εξαρτάται από το πόσο μεγάλα είναι τα κότσια. Θα ξεροψηθούν θα μελώσουν και θα γίνουν λουκούμι. Μόλις ψηθούν, προσθέτουμε λεμόνι και σκεπάζουμε με αλουμινόχαρτο. Αφού περάσουν 10 λεπτά σερβίρουμε το φαγητό μας.



(ευχαριστώ την φίλη μου Δόμνα για την συνταγή)

Καλή όρεξη elpidas little corner !!