

## Χοιρινό κότσι στο φούρνο με μύρα

### Υλικά

- 1,5kg χοιρινό κότσι
- **100g Μαρινάτα Μπύρας (Κωδ. 50632 CL)**
- **10g Πάστα Σκόρδου (Κωδ. 55014)**
- **40g Demi Glace Premium (Κωδ. 43821)**
- 100g σέλερι
- 150g κρεμμύδια σε φέτες
- 250g μανιτάρια
- 2 φύλλα δάφνης
- 50ml ελαιόλαδο
- 300ml μαύρη μύρα

### Εκτέλεση

1. Μαρινάρουμε τα κότσια με τη Μαρινάτα Μπύρας και τα αφήνουμε στο ψυγείο 1-2 ώρες.
2. Στη συνέχεια τα βάζουμε σε ταψί με τη μισή ποσότητα μύρας. Σκεπάζουμε και ψήνουμε στο φούρνο σε χαμηλή φωτιά (160-170 °C) για 2 ½ ώρες. Ό,τι ζωμό έχουν βγάλει τον κρατάμε και τον σουρώνουμε.
3. Σε μεγάλη κατσαρόλα με καυτό ελαιόλαδο σοτάρουμε τα μανιτάρια, τα καρότα και το σέλερι, τα οποία έχουμε κόψει σε μεγάλα κομμάτια. Προσθέτουμε το κρεμμύδι και την Πάστα Σκόρδου, σοτάρουμε και σβήνουμε με τη υπόλοιπη μύρα.
4. Συμπληρώνουμε λίγο νερό αν χρειαστεί, το ζωμό και τη σάλτσα Demi Glace. Ανακατεύουμε και τέλος προσθέτουμε τα φύλλα δάφνης.