

Κότσια χοιρινά με πατάτες στο φούρνο

Υλικά

- 2-3 χοιρινά κότσια
- 150g Μαρινάτα Μπύρας (Κωδ. 50632)
- 200g Καραμελωμένο Κρεμμύδι (Κωδ. 55129)
- 100g σέλερι
- 100g καρότο
- 1kg πατάτες μίνι

Εκτέλεση

1. Ξεκοκαλίζουμε το κότσι και ανοίγουμε με το μαχαίρι στον πάγκο εργασίας. Κάθε κότσι θα το ετοιμάσουμε για 2 ρολάκια.
2. Κόβουμε σε στικ τα καρότα και το σέλερι.
3. Σε κάθε κομμάτι αλείφουμε εσωτερικά με λίγη από τη Μαρινάτα και προσθέτουμε μια κουταλιά καραμελωμένο κρεμμύδι και λίγα από τα στικ λαχανικών.
4. Δένουμε σε ρολάκια και μαρινάρουμε εξωτερικά.
5. Τοποθετούμε σε πυρίμαχο σκεύος μαζί με τις πατάτες, τις οποίες μαρινάρουμε κι αυτές με τη Μαρινάτα και με φρέσκο δενδρολίβανο.

Οδηγίες ψήσιματος

Ψήνουμε το φαγητό σκεπασμένο για περίπου 1 ½ ώρα στους 180 °C και συνεχίζουμε το ψήσιμο για 20 λεπτά ακόμη, αφού το ξεσκεπάσουμε.