

Χοιρινό γιαχνί

Υλικά

- 1kg χοιρινό μπούτι (κομμένο σε μεγάλους κύβους)
- **15g Καρύκευμα Όλυμπος (Κωδ. 40604)**
- **100g Σάλτσα Γλυκιάς Πιπεριάς (Κωδ. 55758)**
- Λίγο ελαιόλαδο
- 100g σέλερι
- 200g καρότα
- 150g σελινόριζα

Εκτέλεση

1. Καρυκεύουμε το χοιρινό με το Καρύκευμα Όλυμπος και ρίχνουμε λίγο ελαιόλαδο.
2. Κόβουμε όλα τα λαχανικά σε μεγάλα κομμάτια.
3. Σε πυρίμαχο σκεύος απλώνουμε τη Σάλτσα Γλυκιάς Πιπεριάς και από πάνω τοποθετούμε τα λαχανικά και το χοιρινό.

Οδηγίες ψησίματος

1. Ψήνουμε το κρέας σκεπασμένο στο φούρνο για 1 ½ ώρα. Ξεσκεπάζουμε και συνεχίζουμε για 15 λεπτά ακόμη μέχρι να πάρει χρώμα. Εναλλακτικά μαγειρεύουμε σε κατσαρόλα για 1 ½ ώρα περίπου φροντίζοντας να συμπληρώνουμε νερό εφόσον χρειάζεται.

