

Χοιρινές μπριζόλες κρασάτες

Υλικά

- 1kg σπαλομπριζόλες χοιρινές με κόκαλο (2-3 τμχ)
- **20g Μαρινάτα Dry BBQ (Κωδ. 51003)**
- **300g Σάλτσα Κρασάτη (Κωδ. 55737)**
- 50g κόκκινη πιπεριά ψιλοκομμένη
- 200g μανιτάρια
- 40ml ελαιόλαδο
- 40ml νερό

Εκτέλεση

1. Ενυδατώνουμε τη Μαρινάτα Dry BBQ με το νερό και το λάδι. Μαρινάρουμε τις μπριζόλες.
2. Ρίχνουμε τη Σάλτσα Κρασάτη σε πυρίμαχο σκεύος. Κόβουμε τα μανιτάρια σε φέτες και τα προσθέτουμε πάνω από τη σάλτσα.
3. Τοποθετούμε τις μπριζόλες και τελειώνουμε το παρασκεύασμα με την πιπεριά. Γαρνίρουμε προαιρετικά με ένα κλωναράκι φρέσκο δενδρολίβανο ή θυμάρι.

Οδηγίες ψησίματος

Ψήνουμε για 1 ώρα περίπου στους 190 °C.

