

Γερμανικό χοιρινό ψητό (Schweinebraten)

Υλικά

- 1 ½ kg χοιρινή σπάλα – ολόκληρο κομμάτι
- **90g Μαρινάτα Μουστάρδας (Κωδ. 50621)**
- **300g Σάλτσα Forest (Κωδ. 55743)**
- 100g σέλερι
- 100g καρότα
- 150g κρεμμύδια μικρά
- 200g μίνι πατάτες
- Λίγο θυμάρι φρέσκο

Εκτέλεση

1. Δένουμε σφιχτά το κομμάτι με σπάγκο στο σχήμα που επιθυμούμε και μαρινάρουμε με τη Μαρινάτα Μουστάρδας.
2. Κόβουμε τα λαχανικά σε μεγάλα ισομεγέθη κομμάτια.
3. Σε πυρίμαχο σκεύος απλώνουμε τη Σάλτσα Forest και από πάνω τα λαχανικά και το θυμάρι.
4. Τοποθετούμε τέλος το χοιρινό από πάνω.

Οδηγίες ψησίματος

Τοποθετούμε σε γάστρα ή βαθύ ταψί με ένα ποτήρι λευκό κρασί και ψήνουμε για 2 ώρες περίπου στους 170 °C σκεπασμένο. Ξεσκεπάζουμε 10 λεπτά πριν το τέλος να πάρει χρώμα.

