

TEL9021's Fried Pork Chops

OK fine, it's not exactly haute cuisine.



Υλικά

- 2 μπριζόλες χοιρινές (ανά άτομο), ή ό,τι άλλο κρέας έχετε
- Αλάτι χοντρό
- Μαύρο πιπέρι
- Ρίγανη (OG stuff από το χωριό, όχι φτηνή εισαγόμενη)
- 1 λεμόνι (δεν εικονίζεται γιατί ο γράφων ξέχασε να πάρει)
- Λάδι

Εργαλεία

- 1 μεγάλο αντικολλητικό τηγάνι
- 1 πιάτο
- 1 πιρούνι

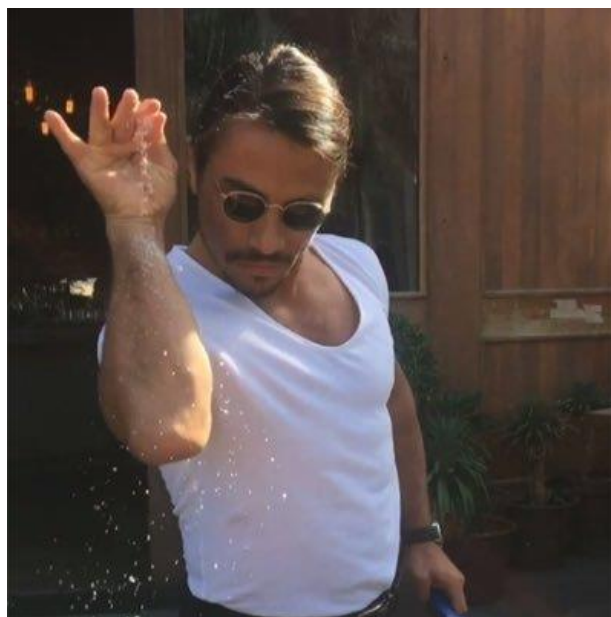
Διαδικασία

1) Ξεπλύνετε τις μπριζόλες καλά με άφθονο νερό, για να φύγουν αίματα και μικρά κόκκαλα που μπορεί να υπάρχουν. Οι οπαδοί του black metal μπορούν να παραλείψουν αυτό το βήμα.



2) Τοποθετήστε τις μπριζόλες σε ένα πιάτο και στραγγίξτε ό,τι νερό περίσσεψε.

3) Ώρα για τα καρυκεύματα. Πασπαλίστε χοντρό αλάτι πάνω στις μπριζόλες με τη μέθοδο Nusret.



Ο εικονιζόμενος δεν είναι ο γράφων.

Δεν απαιτείται κάποια ιδιαίτερη τεχνική, απλά πασπαλίστε γενναιόδωρα και ομοιόμορφα.

4) Μετά τρίψτε και λίγο μαύρο πιπέρι πάνω από τις μπριζόλες, πάντα ομοιόμορφα.

5) Όσον αφορά τη ρίγανη, αν είναι η OG από το χωριό, θέλει προσοχή στο τρίψιμο: Τρίψτε τα κλωνάρια ανάμεσα από το δείκτη και τον αντίχειρά σας όσο πιο ψιλά γίνεται, και προσέχετε μην πέσουν κοτσάνια πάνω στις μπριζόλες. “No seeds, no stems, no sticks” όπως λέει και ο Snoop Dogg.

6) Πιέστε με τα δάχτυλα τα καρυκεύματα πάνω στις μπριζόλες. Αυτό βοηθάει στο να μην πέσουν αργότερα και να διατηρηθεί η γεύση.



(Insert joke about beating your meat now)

7) Γυρίστε τις μπριζόλες από την άλλη μεριά και ξανακαρυκεύστε.

8) Βάλτε το τηγάνι στη φωτιά. Για καλύτερα αποτελέσματα, προτείνω ψηλή θερμοκρασία, λίγο χαμηλότερα από τη μέγιστη ρύθμιση.



9) Βάλτε λάδι στις μπριζόλες.



Ρίξτε ποσότητα περίπου ίση σε όγκο με ένα νόμισμα του ενός ευρώ σε κάθε μπριζόλα, αλείψτε το λάδι πάνω τους ομοιόμορφα, γυρίστε τες από την άλλη και επαναλάβετε. Πλέον είναι έτοιμες να μπουν στο τηγάνι.



Προσοχή: Δε βάζουμε καθόλου λάδι στο τηγάνι. Δεν είναι κάτι που ακολουθούν όλες οι σχολές μαγειρικής, αλλά το κάνω εγώ διότι αποφεύγεται έτσι η έκρηξη που συμβαίνει όταν ρίχνουμε κάτι σε καυτό λάδι, και το φαΐ είναι λιγότερο λαδερό.

10) Περιμένετε μέχρι το τηγάνι να είναι καυτό, και μετά ρίξτε μέσα τις μπριζόλες.



11) Ώρα για ψήσιμο. Υπάρχουν πολλές σχολές ψησίματος, εγώ ακολουθώ την ελληνική «καλοψημένη = καρβουνιασμένη» εκδοχή.

Γενικά είναι λίγο θέμα διαίσθησης το ψήσιμο, αλλά αν είναι αρκετά ψηλή η θερμοκρασία θα ψηθούν σωστά οι μπριζόλες και μέσα και έξω. Παίζουν επίσης ρόλο το πάχος κάθε μπριζόλας και το πόσες είναι στο τηγάνι.

Πώς αποφεύγουμε να τις κάψουμε; Πολύ απλά, σηκώνετε με ένα πιρούνι τις μπριζόλες για να σιγουρευτείτε ότι δεν ψήνονται πολύ γρήγορα. Επίσης, κάθε τόσο κουνήστε τις μπριζόλες μες στο τηγάνι για να βεβαιωθείτε ότι δεν έχουν κολλήσει. Αν αισθάνεστε ότι ψήνονται πολύ γρήγορα, χαμηλώστε τη φωτιά.

12) Όταν οι μπριζόλες είναι έτοιμες από τη μία μεριά, γυρίστε τις.



Πριν το γύρισμα



Μετά το γύρισμα. Αναπόφευκτα οι άκρες είναι ελαφρώς καμένες λόγω σκεύους, σε σχάρα θα είχαμε καλύτερα αποτελέσματα.

13) Μετά το γύρισμα, η δεύτερη μεριά θέλει πολύ λιγότερο ψήσιμο. Εάν έχετε κάνει λάθος και γυρίσατε τις μπριζόλες πολύ νωρίς, απλά ξαναγυρίστε τις μετά. Εάν γυρίσατε τις μπριζόλες πολύ αργά, μπείτε e-food να παραγγείλετε πιτόγυρα.

14) Μόλις και οι δύο μεριές είναι ψημένες, στύψτε μισό λεμόνι πάνω τους και σερβίρετε. Ταιριάζουν άψογα με τηγανιτές πατάτες. Καλή όρεξη!