

Ριγανάτο

Συνταγή Βάγιας Κλαδαρά



Υλικά:

- 1 κιλό τρυφερό χοιρινό κρέας σε κομματάκια μπουκιάς
- ¼ κούπας λάδι
- Αλάτι - πιπέρι- ρίγανη

Εκτέλεση:

Σ' ένα τηγάνι σοτάρουμε το κρέας στο λάδι. Όταν ροδίσει ρίχνουμε αλάτι, πιπέρι, ρίγανη και το νερό σιγά –σιγά για να βράσουν ώσπου να μαλακώσει το κρέας και να μείνει με το λάδι του.

Το σερβίρουμε αμέσως.

*** Οι Αινίτες συνήθιζαν να το μαγειρεύουν και να το τρώνε το πρωί των Χριστουγέννων αμέσως μετά την εκκλησία.