



## ΠΡΑΣΟΤΗΓΑΝΙΑ

### ΥΛΙΚΑ

1 κιλό χοιρινό (σπάλα  
ή μπούτι) κομμένο  
σε κύβους  
1 κιλό πράσο κομμένο  
σε φέτες  
ελαιόλαδο  
λεμόνι  
αλάτι  
πιπέρι

### ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

Έντονη φωτιά και επάνω να τσιγαρίζονται τα πρώτα υλικά. Το τσίπουρο ή ένα ποτήρι ντόπιο κρασί περιμένει να έρθει ο εκλεκτός Τρικαλινός μεζές. Η μυρωδιά της συνταγής κατακλύζει με μνήμες συντροφικότητας μέχρι το σημερινό του μαγείρεμα. Μένει ανεξίτηλη και επανέρχεται κάθε φορά με σκέψεις γλυκιάς προσμονής. Με την πρώτη πιρουνιά εικόνες από αναμμένο τζάκι, χιονισμένα έλατα και φιλική θαλπωρή έρχονται από τα έγκατα της γεύσης και γίνονται αγαπημένο φίλεμα.

Είναι το πράσο μας και ο τρόπος να λέμε μοναδικές γευστικές ιστορίες από το νομό Τρικάλων μέσα από μια απλή συνταγή αλλά με σπουδαίους και φημισμένους πρωταγωνιστές.

### ΟΔΗΓΙΕΣ ΕΚΤΕΛΕΣΗΣ

Σε κασαρόλα σοτάρουμε το κρέας μέχρι να ροδίσει. Στη συνέχεια ρίχνουμε το πράσο, λίγο νερό, αλάτι, πιπέρι και αφήνουμε να βράσει.

Στο τέλος, προσθέτουμε το λεμόνι και προαιρετικά ρίγανη και ψιλοκομμένο μαϊντανό.