



# Χοιρινό με δαμάσκηνα

“**Agnanti**” Glossa | T. 24240 33076

**Chef:** Stamatis Stamatakis

Κόβουμε το φιλέτο χοιρινό σε μενταγιόν και το βάζουμε σε βαθύ τηγάνι στο ήδη ζεσταμένο ελαιόλαδο και ροδίζουμε για 2' από κάθε πλευρά. Προσθέτουμε κρεμμύδι, σκόρδο και σοτάρουμε για 2-3'. Ρίχνουμε τα δαμάσκηνα χωρίς κουκούτσια και ανακατεύουμε. Σβήνουμε με το κρασί και το κονιάκ και προσθέτουμε θυμάρι, δαφνόφυλλο και μπαχάρι. Σιγοβράζουμε για 20' περίπου. Σερβίρεται με πουρέ πατάτας ή ρύζι πιλάφι.

## *Pork with plums*

*We cut the pork fillet in a medallion, we place it in a deep frying pan in already warmed up olive oil, and we fry it for 2-3'. We add onion, garlic and saute it for 2-3'. We put the plums without the pips and we stir. We put it out with wine and cognac and add thyme, bay leaves and allspice. We boil on low fire for about 20'. It is served with mashed potatoes or pilaf rice.*

