



## Σταμνάτο χοιρινό με μελιτζάνες

2 ώρες

Χρόνος  
Εκτέλεσης

4

Μερίδες



### Συστατικά

- 4 μελιτζάνες
- 1/2 κιλό κρέας χοιρινό σε μπουκιές
- 1 κρεμμύδι ψιλοκομμένο
- 2 φρέσκιες ντομάτες τριμμένες (ή ντοματάκια κονκασέ)
- 1 κουταλιά πελτέ ντομάτας
- 1 φλυτζάνι ελαιόλαδο
- αλάτι
- πιπέρι
- 1 ξυλάκι κανέλας
- μπαχάρι
- πάπρικα

### Μέθοδος Εκτέλεσης

- Ψήνουμε τις μελιτζάνες στο φούρνο έχοντας τις αλείψει με το μισό φλυτζάνι ελαιόλαδο.
- Σε ένα τηγάνι βάζουμε το υπόλοιπο ελαιόλαδο και σοτάρουμε το χοιρινό να πάρει χρώμα.
- Ρίχνουμε και το κρεμμύδι να μαλακώσει και σβήνουμε με λίγο λευκό κρασί.
- Προσθέτουμε τις ντομάτες, τον πελτέ ντομάτας και λίγο νερό για να βράσει το κρεατάκι.
- Προσθέτουμε αλάτι, πιπέρι, την κανέλα και τα άλλα μυρωδικά.
- Αφήνουμε να βράσουν κανά τέταρτο και τ' αποσύρουμε από τη φωτιά.
- Βάζουμε το χοιρινό και τις μελιτζάνες σε στρώματα μέσα στη στάμνα, κλείνουμε το καπάκι, το βάζουμε στο φούρνο γύρω στους 180 βαθμούς και αφήνουμε να σιγοψηθεί το κρέας και να μελώσει η σάλτσα.