Συντάκτης: Ειρήνη

Παραδοσιακή συνταγή: **Χοιρινό με πιπεριές**

Υλικά
1 κιλό χοιρινό κομμένο σε μικρά κομματάκια
4-5 πράσινες πιπεριές κομμένες σε κύβους ή λωρίδες
4-5 κόκκινες πιπεριές κομμένες σε κύβους ή λωρίδες
1 φλιτζάνι κρασί άσπρο

1 κουταλιά της σούπας μουστάρδα
1 κύβο λαχανικών
αλάτι - πιπέρι - ρίγανη

Εκτέλεση
Πλένουμε καλά το χοιρινό το βράζουμε το στραγγίζουμε και το ξαναπλώνουμε καλά.
Σένα βαθύ τηγάνι ρίχνουμε λίγο ελαιόλαδο και σοτάρουμε τις πιπεριές και το κρέας μέχρι να ροδίσουν και τα σβήνουμε με το κρασί.
Προσθέτουμε τη μουστάρδα και το κύβο λαχανικών το αλάτι - πιπέρι - ρίγανη και το μαγειρεύουμε σε σιγανή φωτιά για 30 λεπτά περίπου. (Αν χρειαστεί ρίχνουμε και λίγο νεράκι).