



reteta-video.ro

Ciolan de Porc cu Bere la Cuptor

Cand ma gandesc la **ciolanul de porc cu bere la cuptor** vad in fata ochilor doar **sorici crocant**, plin cu basicute care se pocneasca. Si carne frageda si super moale! Si pe toti adunati in jurul mesei! Este o **friptura de porc** foarte simpla, dar care este senzational. Chiar si cei fara pic de experienta in bucatarie pot sa o pregateasca. Pentru ca avem nevoie doar de un **ciolan crud de porc**, o tava, bere, un cuptor si multa rabdare. Inainte de toate alegem un ciolan proaspat maricel, cu cat mai multa carne si cu un os mai mic. In magazine am vazut ca se numeste **rasol de porc** si este destul de ieftin. Apoi curatam bine soriciul, iar daca mai are un os par il parlim la flacara aragazului sau cu o torta de bucatarie. Apoi il punem sa fiarba, la foc foarte foarte mic cu mirodenii, o ceapa, catei de usturoi, cateva boabe de ienibahar. Eu supa nu am aruncat-o ci am folosit-o pentru o ciorba de fasole uscata. Dupa o ora scosem carnea de porc, am crestam soriciul, am condimentat-o si am lasat cuptorul sa-si faca treaba. Doar am mai trecut pe la el jumatate in jumatate de ora ca sa o stropesc cu bere. Daca nu aveti o tava speciala asezati pur si simplu **ciolanul** pe gratarul cuptorului si puneti sub el o tava, e acelasi lucru. Dupa 2 ore si jumatate (stiu...., foarte mult timp) o sa aveti o **carne de porc frageda** si moale care se topeste-n gura. Si un sorici la fel de moale, asa ca mai trebuie sa avem putintica rabdare, doar cat sa devina si el crocant. Insa aceasta asteptare ne va fi rasplatita! Cu cea mai **frageda friptura de porc!**

INGREDIENTE CIOLAN DE PORC CU BERE LA CUPTOR

un ciolan crud de porc de cam 1,5 kg
1 litru de bere
o foaie de dafin
cateva boabe de piper
o lingura cu cimbru uscat
7-8 catei mici de usturoi, curatati si spalati
un sfert de lingurita cu seminte de chimen
sare
piper proaspat macinat

MOD DE PREPARARE CIOLAN CRUD DE PORC CU BERE LA CUPTOR

PASUL 1

Pregatim aragazul si o oala mare in care punem cam 3 litri de apa. Adaugam doua lingurite cu sare, boabele de piper si foaia de dafin si o lasam sa fiarba. Puteti pune si cativa catei de usturoi, o ceapa intreaga sau cateva boabe de ienibahar. Cand apa clocoteste punem ciolanul de porc si il lasam sa fiarba la foc foarte mic, fara sa clocoteasca, minim o ora, complet scufundat in apa.

PASUL 2

Zdrobim usturoiul, punem peste el cimbrul uscat, semintele de chimen, sare si piper macinat si amestecam bine pana cand obtinem o pasta (puteti folosi si un mojar).

PASUL 3

Dupa o ora scoatem ciolanul din supa si il lasam sa se raceasca cat sa-l putem manevra. Incalzim cuptorul.

PASUL 4

Stergem bine rasolul de porc cu servetele absorbante si cu un cutit bine ascutit crestam soriciul in patratele, cu multa grija, pentru a ajunge cu taietura pana in carne ci doar pana la grasimea de sub piele.

PASUL 5

Masam bine ciolanul de porc fiert cu pasta de condimente, avand grija sa umplem fiecare crapatura facuta in sorici.

PASUL 6

Asezam ciolanul in picioare pe gratarul unei tavi in care turnam cam 300 ml de apa fierbinte si il punem in cuptorul incalzit la 170 de grade pentru 30 de minute.

PASUL 7

Dupa 30 de minute scoatem carnea de porc din cuptor si o stropim, dintr-o parte in alta, cu doua polonice cu bere. O punem inapoi in cuptor, tot la 170 de grade, tot pentru 30 de minute. Repetam stropirea cu bere a ciolanului din 30 in 30 de minute. In total il lasam 2 ore si jumatate. Daca ramanem fara bere, il stropim cu sosul format in tava. Dupa 2 ore si jumatate daca strapungem carnea cu o scobitoare nu ar trebui sa opuna deloc rezistenta, iar soriciul ar trebui sa fie moale.

PASUL 8

Crestem temperatura cuptorului la 230 de grade si il mai lasam cam 20 de minute, pana cand la suprafata soriciului apar basicute foarte crocante.

PASUL 9

Il scoatem din cuptor si lasam ciolanul sa se odihneasca 20 de minute, apoi putem sa-l feliem, tinand de os.

PASUL 10

Servim cu cartofi copti, piure de legume, varza calita, fasole, salata de sfecla sau putin hrean.

**Aceasta este recomandarea Reteta-Video pentru *Ciolan Crud de Porc cu Bere la Cuptor*.
*POFTA BUNA!***