



reteta-video.ro

Coaste de Porc la Cuptor

Cea mai buna leguma este [porcul](#)! Si adevarul este ca cine poate sa refuze o **friptura de porc** frageda si succulenta! Marinata indelung si fierta inainte, facute pe gratar sau inabusite, **coastele de porc** sunt definitia unei fripturi aromate si gustoase. Sunt minunate pe gratar dar cand vremea nu ne lasa sa le savuram in tihna, putem obtine rezultate impresionante daca le gatim si in cuptorul aragazului. **Coastele de porc la cuptor** se pregatesc repede, cu ingrediente accesibile si este extrem de simpla! Poate fi gatita fara prea multa bataie de cap, si va da libertatea de a petrece mai mult timp cu cei dragi. Deci sa trecem la treaba....si apoi sa savuram....

INGREDIENTE COASTE DE PORC LA CUPTOR

1,5 kg. de coaste de porc spalate si sterses
2 linguri cu mustar
2 linguri cu pasta de rosii
2 linguri cu miere
4 linguri cu ulei de masline
3 catei de usturoi curatati si spalati
10 fire de cimbru spalate
6-7 frunze de salvie spalate
o lingurita cu boia
sare
piper proaspat macinat
4-5 linguri cu apa

MOD DE PREPARARE COASTE DE PORC LA CUPTOR

PASUL 1

Tocam marunt cimbrul si frunzele de salvie.

PASUL 2

Pregatim un bol mare in care zdrobim usturoiul.

PASUL 3

Adaugam salvia, cimbrul, mustarul, pasta de rosii, mierea, uleiul de masline si boia de ardei.

PASUL 4

Condimentam cu sare si piper macinat.

PASUL 5

Amestecam bine toate ingredientele pana cand obtinem o pasta.

PASUL 6

Punem coastele de porc in pasta pregatita si le ungem bine.

PASUL 7

Acoperim bolul cu folie alimentara si il introducem in frigider pentru minim o ora.

PASUL 8

Dupa aproximativ 45 de minute, incalzim cuptorul si pregatim o tava.

PASUL 9

Scoatem carnea de porc marinata din frigider si o asezam in tava pregatita.

PASUL 10

Turnam peste bucatile de coaste cele 4-5 linguri cu apa si punem deasupra sosul ramas in bol.

PASUL 11

Introducem tava in cuptorul incalzit pentru aproximativ 45 de minute.

PASUL 12

Din cand in cand scoatem vasul din cuptor si stropim coastele de porc cu sosul din tava.

PASUL 13

Cand carnea este rumenita si se indeparteaza usor de pe oase, scoatem preparatul din cuptor.

PASUL 14

Servim cald, cu garnitura preferata si salate sau muraturi.

Aceasta este recomandarea Reteta-Video pentru Coaste de Porc la Cuptor.

POFTA BUNA!

