



reteta-video.ro

## Coaste de Porc Marinate la Cuptor

**Coastele de porc marinate la cuptor** au fost rasfatul nostru de weekend. Da, am comis-o! Din nou! Dar spuneti voi, cum poti sa fii in fata unor **coaste de porc cu sos barbeque** fragede si rumene, lipicioase si gustoase? Am avut insa scuza perfecta! Pai a trecut mult timp de cand nu am mai facut o **scaricica la cuptor**.

Asta mi-a fost planul inca de cand am plecat la cumparaturi, practic visam la niste **coaste de porc glazurate**. Eeee, dar socoteala acasa nu prea s-a potrivit cu cea din targ. La ce pofta aveam, galantarele erau cam goale. Am gasit doua bucati, aveau mai mult decat e bine si astea pana la urma! In lipsa de altceva, ma multumesc si cu ele. De fapt, acum imi dau seama, ca mie imi era gandu-mi la **scaricica marinata la cuptor**, stiti voi, cea cu strat gros de carne si grasime.

Cand am ajuns acasa, deja aveam in fata ochilor imaginea unor **coaste de porc la cuptor cu bere**! Asa ca am desfacut rucsacul si bagajele si le-am pregatit pentru ca a doua zi, cand ajung de la serviciu, doar sa bag costitele la cuptor, caci da, desi nu este foarte complicat sa le faci, dureaza ceva timp pana cand sunt gata. Practic dureaza cam 5 minute prepararea marinadei, iar de restul se ocupa frigiderul si apoi la cuptorul. Ei bine, asa de simplu este sa faci o **scaricica de porc marinata la cuptor**.

Stiti ce este cel mai greu? Sa te invarti pe langa cuptor, in timp ce toata casa se umple de arome, caci este o **friptura de porc** care trebuie coapta lent si la temperatura mica. Asta daca vrei sa savurezi mai apoi coaste atat de fragede de carnea pica de pe os si sa ai nevoie de tacamuri. Bine, sincera sa fiu, nici nu-mi pot imagina ca poti sa mananci niste coaste de porc marinate altfel decat cu mar.

Pana la urma, nu am nici cel mai mic regret! Ca doar fac rar si, din cand in cand, trebuie sa uitam de diete, de preparate sofisticate si ne mai facem si poftele. Si de ce nu cu o **scaricica cu bere la cuptor** frageda, rumena, lipicioasa si succulenta? Mai ales cand e frig si sau cand in curand vine caldura si adio gatit la cuptor sau cand simti nevoia sa-ti aduni prietenii la masa si sa stai ore intregi la povestit timp ce scaricita de porc marinata se coace incet.

Si ca sa nu mai lungesc, din nou, inainte de reteta va las cateva sfaturi ca sa va iasa niste **costite de porc marinate** perfect, ca sa mananca stand la povesti cu oameni dragi, iar la sfarsit se ling degetele. Sa ne fie de bine si voua sa va fie de folos!

### SFATURI:

**1. Cum se marineaza carnea de porc?** Cel mai bine este sa ne organizam din timp si, pentru o friptura frageda, sa marinam coasta de porc cu macar o zi inainte de gatire. Putem aplica reteta de marinada si la cotlet de porc, pulpa, spata sau chiar si la ceafa de porc (aceasta este mai frageda si se marineaza mai repede).

**2.** Pentru a obtine niste costite de porc fragede, etapa de marinare a carnilor este esentiala, poate fi facuta in saramura simpla (adica cu sare); exista marinarea uscata (cu un mix de condimente - dry rub) sau umeda (cu mustar, miere, coniac, ceapa, dafin, etc.).

**3. Ce condimente se folosesc pentru coaste de porc marinate la cuptor?** Pentru marinada uscata pe langa sare si piper, mai folosim cimbru, seminte de chimen (care, pe langa faptul ca dau un gust bun, sunt un bun digestiv), paprika sau boia de ardei si pudra de usturoi. In loc de cimbru, la marinarea carnilor de porc putem sa folosim si oregano, busuioc, rozmarin sau salvie. Pe langa acestea, mai folosim adauga fulgi de ceapa, fulgi de ardei iute, seminte de fenicul, de coriandru sau de mustar zdrobite, sau alte condimente uscate care dau plac.

**4. Cu ce condimentam scaricica de porc?** Va recomand sa folositi piper proaspat macinat (o sa vedeti ca aroma lui este mult mai intensa decat cel la pliculet). Eu am folosit pudra de usturoi si nu usturoi zdrobit, pentru ca atunci cand punem coastele de porc la cuptor acesta se arde repede si devine amar.

**5.** Inainte de a le marina, stergem bine costitele de porc cu servetele absorbante pentru a fi cat mai uscate si toate condimentele sa lipeasca de ele. Astfel marinada le va fragezi. Nu uitam sa indepartam pielita albicioasa care acopera coastele. Altfel, aceasta ramane tare si, in plus, se si strange la gatit. Ca sa nu ne alunece bucata de carne atunci cand tragem de pielita de pe oase, este bine sa o scoatem de ea cu un servetel.

**6.** Carnea de porc trebuie marinata cu o zi inainte, chiar si cu doua-trei, pastrata in frigider acoperita, scoasa a doua zi cu macar 2 ore inainte de a o pune in cuptor (nu punem carnea pentru friptura scoasa din frigider direct in cuptor, ci o lasam sa ajunga in temperatura camerei). Daca o lasam mai mult timp la marinat, o mai intoarcem din cand in cand. Cu cat sta mai mult, cu atat va fi mai frageda.

**7. Putem face coastele de porc la gratar?** Da, dupa ce le lasam la marinat in frigider, costitele pot si facute pe gratar. Le asezam tava pe gratarul incins si le lasam la foc cat mai mic, acoperite inasa, timp de 2,5 ore. Apoi le descoperim, ungem coastele cu barbeque si le rumenim la foc mediu cateva minute, timp in care le intoarcem des.

**8.** Daca nu avem o tava cu gratar, putem sa folosim gratarul cuptorului pus deasupra unei tavi sau putem sa asezam scaricica de porc pe un pat de ceapa, morcovi sau tije de telina. La fel putem sa facem coaste de porc cu vin la cuptor.

**9.** Cat se lasa coastele de porc la odihnit si de ce? Nu taiem friptura de porc imediat ce o scoatem din cuptor, ci o lasam sa odihneasca 15-20 minute, acoperita lejer, timp in care devine si mai frageda si se mai si gateste.

***Daca aveti nevoie de inspiratie, va las aici cateva retete de friptura de porc la cuptor:***

[Cotlet de Porc cu Os si Sorici Crocant la Cuptor](#)

[Piept de Porc Marinat la Cuptor](#)

[Coronita din Cotlet de Porc la Cuptor](#)

[Sunca de Porc Glazurata la Cuptor](#)

[Ciolan de Porc cu Bere la Cuptor](#)

[Cotlet de Porc Glazurat](#)

#### **INGREDIENTE:**

##### **Pentru marinada:**

1,5 kg de coaste de porc sau scaricica cu mai multa carne  
o lingurita cu cimbru (uscat sau proaspat)  
o lingurita cu paprika sau boia de ardei dulce  
o jumatate de lingurita cu pudra de usturoi  
o jumatate de lingurita cu seminte de chimen  
piper proaspat macinat  
sare

##### **Pentru coaste de porc la cuptor:**

2 linguri cu ulei  
o lingurita cu paprika afumata  
o lingura cu zahar brun  
3-4 linguri de sos barbeque (de preferat facut in casa)  
500 ml de bere, vin alb sec sau apa calda

#### **MOD DE PREPARARE:**

**1. Cum se face marinada pentru coastele de porc.** Stergem bine carnea de porc cu servetele din hartie, pe toate partile. Indepartam membrana albicioasa, care acopera partea cu os a coastelor de porc: mai intai introducem varful unui cutit mic sub ea, la unul din colturi si apoi tragem incet de pielita. Condimentam coastele de porc cu sare, piper proaspat macinat, boia de ardei, cimbru si pudra de usturoi pe toate partile. Masam bine scarita de porc, pe toate partile, cat sa fie acoperita de condimente.

**2. Cum se marineaza scaricica de porc.** Asezam bucatile de carne intr-o tava incapatoare sau le punem intr-o punga rezistenta si presaram peste ele seminte de chimen. Acoperim tava cu folie alimentara si o punem in frigider pentru minim 24 de ore. Dupa aceea le scoatem din frigider si le lasam la temperatura camerei, acoperite, 2-3 ore.

**3. Cum se fac coastele de porc marinate la cuptor.** Incalzim cuptorul. Dupa ce coastele au ajuns la temperatura camerei, le mutam pe un gratar asezat deasupra unei tavi. Turnam in tava berea, vinul sau apa calda.

**4. Temperatura si timp de coacere coaste la cuptor.** Acoperim tava cu o hartie de copt si punem friptura de porc in cuptorul incalzit la 170 de grade pentru 2,5 ore.

**5. Cum se face glazura pentru coaste la cuptor.** Peste sosul barbeque turnam uleiul, adaugam paprika afumata si amestecam bine. Dupa 2,5 ore scoatem coastele de porc din cuptor, indepartam hartia de deasupra si le ungem bine, pe toate partile, cu sosul barbeque.

**6. Temperatura si timp de coacere coaste de porc la cuptor cu sos barbeque.** Completam cu apa calda lichidul din tava, dac este cazul. Punem coastele de porc inapoi in cuptor, la 220 de grade, neacoperite, pentru inca 30 de minute, pana cand sunt rumenite.

**7. Servire scaricica marinata la cuptor.** Scoatem carnea de porc din cuptor, o acoperim lejer cu o hartie de copt si o lasam sa odihneasca 15-20 de minute. Servim costitele de porc calde, cu aproape orice garnitura: legume coapte, fierte la abur sau la clocot (morcov, mazare, fasole verde), varza rosie calita, cartofi gratinati, piure de cartofi, pastarnac, mazare, telina, morcov sau cartofi la cuptor, salata, muraturi sau un sos cu iaurt si usturoi.

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

**POFTA BUNA!**