



reteta-video.ro

## Cotlet de Porc cu Mere si Bacon la Cuptor

**Cotletul de porc cu mere si bacon la cuptor** este o combinatie mai neobisnuita, dar savuroasa, perfecta pentru mese festive numai. Pare o [friptura de porc](#) dichisita, dar de fapt se pregateste foarte usor. Combinatia dintre carnea de porc, baconul infasoara, se rumeneste usor si se topeste si merele coapte, care sunt oricand o delicioasa garnitura pentru carnea mai grasa, adaugand un amestec de arome si texturi surprinzator. Surprinzator de bun! Carnea de porc poate fi pregatita la cuptor si cu alte fructe: arpece, portocale, kiwi, care pe langa condimente, ceapa si usturoi ii accentueaza gustul. Pentru o **friptura de porc la cuptor** sucul de mere si frageda nu uitati sa scoateti carnea din frigider cam cu o ora inainte sa incepeti sa o pregatiti si apoi sa o stergeti bine. Cel mai bun este **cotletul de porc** cu putina grasime, dar poate fi inlocuit cu pulpa sau muschi, mai greu va fi insa sa le inveliti in bacon, iar pentru muschiulet subtire sa faceti buzunarele in carne. Dupa ce umplem cotletul si il condimentam nu mai avem decat sa asezam **friptura de porc in tava** si sa o punem in cuptor. Apoi turnam vinul si o lasam sa se coaca incetisor pana cand carnea elibereaza doar sucuri fara urme de sange. Tot ce mai avem de facut este sa scurgem sosul de vin si sa il mai fierbem putin, cat sa capete consistenta. Si la inceput **cotletul de porc la tava** asociat cu bacon, mere si sos de vin vi s-a parut o combinatie ciudata, cand o sa simtiti mirosul aromele din bucatarie s-ar putea sa va schimbati parerea. Tot ce mai aveti de facut este sa incercati sa taiati carnea pe marile buzunarelor umplute cu mere pentru a avea un aspect spectaculos, sa o stropiti cu **sosul de vin si mustar** si sa va asezati la masa sa va bucurati de familie si de prieteni!

### INGREDIENTE COTLET DE PORC CU BACON SI MERE LA CUPTOR

o bucata de cotlet intreg de porc de cam 1,2 kg  
3 mere spalate  
200 g de bacon feliat subtire  
150 ml de vin alb sec  
2 linguri cu ulei  
o lingura cu mustar  
2 linguri cu otet  
o foaie de dafin  
frunzele desfacute de pe o crenguta de rozmarin  
o lingura cu zahar brun  
sare  
piper proaspat macinat  
o mana cu boabe de strugure alb spalate (optional)

### MOD DE PREPARARE COTLET DE PORC CU BACON SI MERE LA CUPTOR

#### PASUL 1

Incalzim cuptorul.

In bucata de carne facem, cu un cutit ascutit, 6-8 crestaturi adanci, ca niste buzunare, la distante egale una de cealalta.

#### PASUL 2

Curatam un mar de casuta cu seminte si il taiem in felii groase cat sa intre in buzunarele facute in cotlet (cele mai potrivite sunt marul golden). Punem bucatile de mar in crestaturile facute in carne, cu coaja in sus. Condimentam cotletul de porc cu sare si piper proaspat macinat.

#### PASUL 3

Asezam pe tocator cateva bucati de ata de bucatarie taiate astfel incat sa putem lega cu ele carnea pe grosime. Punem pe tocator jumatare din feliile de bacon, usor suprapuse, cat sa fim siguri ca am facut un strat cat lungimea bucatii de cotlet. Asezam pe tocator carnea de porc umpluta si o acoperim cu feliile de bacon ramase, puse tot usor suprapuse. Legam ata, nu foarte strans, de preferinta jumatarea bucatilor de bacon, cat sa nu le rupem, dar sa fie bine fixate.

#### PASUL 4

Turnam uleiul intr-o tava si asezam in ea cotletul invelit in bacon. Presaram deasupra lui frunzele de rozmarin, punem foaia de dafin si punem in cuptorul incalzit la 200 de grade pentru 10 minute.

#### PASUL 5

Dupa 10 minute scoatem carnea din cuptor, turnam vinul pe langa ea si o punem inapoi in cuptor, de data aceasta la 180 de grade pentru 50-60 de minute. Din cand in cand mai stropim carnea cu sosul de vin din tava.

#### PASUL 6

Cam cu 5 minute inainte taiem merele ramase in felii (pentru a nu avea timp sa se oxideze), necurate de coaja dar cu semintele scoase.

#### PASUL 7

Cand cotletul este bine patruns il scoatem din cuptor, punem in jurul lui feliile de mar si boabele de strugure (daca folositi) si mai p tava cu friptura in cuptor pentru inca 10 minute.

#### **PASUL 8**

Dupa ce il scoatem din cuptor, asezam cotletul de porc pe o farfurie, il acoperim cu o folie si il lasam sa se odihneasca 10-15 minute.

#### **PASUL 9**

Pregatim sosul – intr-o craticioara punem otetul, zaharul brun si mustarul si omogenizam. Scurgem sosul de vin din tava si il turnam in cratita, in timp ce amestecam.

#### **PASUL 10**

Punem sosul sa fiarba la foc mic 5-7 minute. Din cand in cand amestecam in el, iar cand are consistenta dorita inchidem aragazul.

#### **PASUL 11**

Feliem friptura de porc (de preferat pe mijlocul buzunarelor facute in carne) si o servim calda, cu mere coapte si sosul turnat deasupra.

**Aceasta este recomandarea Reteta-Video pentru *Cotlet de Porc cu Bacon si Mere la Cuptor*.**

**POFTA BUNA!**