



reteta-video.ro

Cotlet de Porc cu Cascaval

De obicei atunci cand merg la cumparaturi imi fac o lista cu ce as vrea, dar tot ca de obicei niciodata nu o respect. Tot timpul gasesc lucruri interesante si apetisante care imi atrag atentia. De data aceasta a fost o bucata de **cotlet de porc**. Este la fel de slab ca si muschiuletul de porc sau ca pieptul de pui fara piele. Dar ca si acesta din urma, este usor fad, deci ar trebui sa fim atenti la aromele pe care le folosim si la modul de pregatire. Si daca tot am cumparat [cotlet de porc](#), parca stiind, s-au anuntat si musafirii. Musafiri, care sunt mari fani snitele! Asa ca m-am gandit rapid, dupa ce am studiat si oferta din frigider si am decis – **cotlet de porc in crusta de cascaval!** Sunt foarte usor de preparat, se fac imediat dar sunt si gustoase! Numai bine, deci! Nu prea le-am condimentat cu multe mirodenii, pentru ca am vrut ca vedeta sa fie crusta rumena si crocanta. Au fost un altfel de snitele, si musafirii au fost incantati de idee. Noi le-am servit cu legume, dar depinde de preferintele voastre. Le-am mai pregatit si inainte, dar atunci avand parmezan in frigider, am facut **cotlet de porc in crusta de parmezan**, iar daca aveti cotletele cu os nu ezitati! Oricum si cu cascaval au fost bune, pentru ca s-a topit usor si a fragezit carnea de porc. A fost o seara minunata, cu mancare delicioasa (mi-au murit laudatorii!!!), adica **cotlete de porc cu crusta de cascaval si smantana**, prieteni dragi si voie buna, ceea ce va doresc si voua!

INGREDIENTE COTLET DE PORC CU CASCAVAL

6 cotlete de porc
250 g de smantana
150 g de cascaval ras (sau parmezan)
3 cuburi de unt
sare
piper proaspat macinat

MOD DE PREPARARE COTLET DE PORC CU CASCAVAL

PASUL 1

Condimentam cotletele de porc cu sare si piper macinat, pe ambele parti.

PASUL 2

Pregatim aragazul si o tigaie in care punem untul.

PASUL 3

Punem cotletele de porc in untul topit si le prajim 3-5 minute. Le intoarcem si pe cealalta parte si le mai prajim 3-4 minute. Scoatem carnea de porc rumenita pe o farfurie si continuam sa prajim toate bucatile de carne.

PASUL 4

Incalzim cuptorul.

PASUL 5

Punem cascavalul ras (sau parmezanul) peste smantana si amestecam bine.

PASUL 6

Transferam cotletele aurii intr-o tava pentru cuptor.

PASUL 7

Intindem amestecul de cascaval si smantana peste bucatile de carne de porc.

PASUL 8

Introducem vasul in cuptorul incalzit la 200 de grade pentru 10-15 minute.

PASUL 9

Cand cotletele in crusta de cascaval si smantana sunt aurii, le scoatem din cuptor.

PASUL 10

Servim.

**Aceasta este recomandarea Reteta-Video pentru
Cotlet de Porc in Crusta de Cascaval.**

POFTA BUNA!