



reteta-video.ro

Cotlet de Porc cu Ceapa si Sos de Mustar

Delicios! Aceasta este cuvantul care descrie cel mai bine aceasta reteta video! Cu atat mai mult ca noi mancam foarte rar carne de porc (se vede asta si in retetele postate). De ce? Nu am un raspuns, pentru ca un muschi de porc este cu siguranta mai sanatos decat piept de pui hranit cu tot felul de chimicale. Asa ca am zis sa schimbam meniul! Si a rezultat o reteta cu **carne de porc** foarte simpla si foarte gustoasa. Este reteta potrivita pentru o cina rapida, care se pregateste in maxim 10 minute. Apoi punem **friptura de porc cu ceapa in cuptor** si asteptam sa se rumeneasca! **Sosul de smantana si mustar** este exact ce trebuie langa **cotletele de porc** numai, pentru ca il putem folosi si pentru alte tipuri de carne. Cel mai mult timp in pregatirea acestei retete ne ia sa tocam ceapa, putea sa o radem pe razatoare, dar parca devine prea pasta, iar crusta care se va forma deasupra cotletelor nu mai este [crocanta](#). ca merita sa tocam 4 cepe! Nici nu sunt prea multe, daca facem o comparatie cu [supa de ceapa](#) 😊. Iar **cotletul de porc cu ceapa si sos de mustar** va fi cu adevarat un rasfat! Poate fi servit cu o garnitura de cartofi (piure sau cartofi natur), cu legume la abur sau cu paste. **Friptura de porc la cuptor** apetisanta, sos cremos si racoros, voie buna si pofta buna!

INGREDIENTE COTLET DE PORC CU CEAPA SI SOS DE MUSTAR

5 cotlete de porc spalate si sterse
4 cepe curatate si spalate
5 catei mici de usturoi curatati si spalati
4 lingurite cu mustar
3 linguri cu ulei
sare
piper proaspat macinat
pudra de curry sau boia de ardei
150 g. de smantana maturata

MOD DE PREPARARE COTLET DE PORC CU CEAPA SI SOS DE MUSTAR

PASUL 1
Tocam foarte marunt ceapa si usturoiul.

PASUL 2
Pregatim un bol in care punem uleiul. Adaugam 2 lingurite cu mustar si amestecam pana la omogenizare.

PASUL 3
Incalzim cuptorul.

PASUL 4
Amestecam ceapa tocata cu usturoiul.

PASUL 5
Condimentam cotletele de porc cu sare si piper, pe ambele parti.

PASUL 6
Ungem carnea de porc cu amestecul de ulei si mustar, tot pe ambele parti.

PASUL 7
Presaram deasupra fiecarei bucati de carne amestecul de ceapa si usturoi, de data aceasta pe o singura parte. Apasam usor, astfel sa se formeze un fel de crusta.

PASUL 8
Pregatim o tava pentru cuptor in care aranjam cotletele de porc.

PASUL 9
Introducem tava in cuptorul incalzit la 230 de grade pentru aproximativ 35-40 de minute.

PASUL 10
Pregatim sosul – punem cele 2 lingurite cu mustar ramase peste smantana fermentata.

PASUL 11
Condimentam cu praf de curry sau boia de ardei si sare.

PASUL 12
Amestecam bine, pana cand obtinem un sos fin si omogen.

PASUL 13
Cand cotletele de porc sunt rumenite la baza, iar ceapa usor caramelizata, scoatem tava cu friptura din cuptor.

PASUL 14
Servim cotletele calde, cu sosul de smantana si mustar.

**Aceasta este recomandarea Reteta-Video pentru
*Cotlet de Porc cu Ceapa si Sos de Mustar.***

POFTA BUNA!