



reteta-video.ro

Cotlet de Porc cu Sos de Smantana la Cuptor

Cotletul de porc cu sos de smantana la cuptor nu suna a ceva spectaculos, dar gustul, aromele și savoarea sunt absolut minime. Nu este chiar ceva obișnuit să faci felii de **cotlet în sos alb la cuptor**. Spun asta, pentru că cei mai mulți dintre noi pregătim **cotlet de porc** cu sos de roșii, usturoi și poate puțin vin. Dar rețeta este atât de simplă și de bună, încât merită încercată. Pentru că este vorba despre niste **cotlete de porc fără os, fragede și suculente** și un sos delicat și cremos care li se potrivește perfect.

Recunosc că a fost o inspirație de moment, dar pentru cei care sunt fani **friptura de porc la cuptor** și vor să încerce și altceva, poartă în vedere această alternativă unei cine sau unui prânz satios și gustos, fără prea multă bătaie de cap. La mine a pornit de la niste felii de cotlet făcute la cuptor. Sa va povestesc! Mi-am rugat sotul să-mi ia în drum spre casa câteva bucăți de cotlet de porc cu os pe care vroiam să le fac la cuptor. Doar că socoteala de acasă nu prea se potrivește cu ce a găsit la macelărie. De fapt, până la urmă a recunoscut că nici nu a cautat mult. Zice el că atunci când a văzut cotletele de porc fără os în galantar, i s-a parut că-l strigau și că aveau numele lui scris pe ele. Așa le-a luat, în drum spre casa și-a adus aminte că vroiam să fie cu os, dar s-a gândit că nu se poate să nu iasă o **friptura de porc cu os** din ele. Și până la urmă n-a făcut o greșală prea mare, pentru că deznodământul povestii a fost unul absolut delicios. De-am mâncat farfuriile cu un colț de pâine cu maia 😊.

Doar că soția, adică eu, are un fel de pitic pe creier legat de **carnea de porc cu sos de roșii**. Nu pot să spun că nu mănânc, dar mi se pare că omor după ea. Habar nu am de unde mi se trage! Pentru că la o tocanită, la o friptură de pui sau de vită, sau la niste **ficatei**, mi se pare că e completarea perfectă. Deci adio plan! Și cum mă uitam eu lung la ele, cu camera deschisă, mi-a sărit în ochi o cutie de smantana și m-a lovit ideea: **carne de porc cu sos alb!**

Da, nu-i un mod tradițional în care să pregătești **cotletul de porc la cuptor**. Nu-i chiar prima opțiune atunci când vrei să faci un cotlet de porc cu sos, pentru mulți dintre noi. Dar știți ceva? Doar noi ne facem regulile în bucătărie! Și atata timp cât o facem cu drag, respectăm și încercăm să le facem poftele tuturor, după gustul lor, atata timp cât cei de la masă apreciază și nu mai rămâne nimic în farfurie, regula dispăre. Rămâne doar căldura cu care îți spun „Saru-mana pentru masă” și parca graba de a se ridica să strângă și să ia vasele.

Concluziile zilei? Orice plan se poate schimba cu voință și puțină imaginație. Din orice ingredient de calitate poți să faci o bucurie. Concluzia sotului? Ce poate fi mai delicios decât niste **cotlete de porc la tava în sos gros de smantana**, ușor picant și aromat, servite de o salată de sezon? Dacă așa zice el, atunci musai trebuie să le încercați! Sa va fie de folos!

INGREDIENTE PENTRU COTLET DE PORC CU SOS DE SMANTANA LA CUPTOR

6-7 cotlete de porc, fără os
3 fire de ceapă verde, tocate marunt
400 ml de smantana pentru gatit
30 g de unt
2 linguri cu ulei de măsline
2 linguri cu sos de soia
5-6 catei mici de usturoi, tocati marunt
piper proapat macinat
sare
2 ardei chilli uscati (optional)

MOD DE PREPARARE COTLET DE PORC CU SOS DE SMANTANA LA CUPTOR

1. Cum se pregătește cotletul de porc feliat. Turnăm uleiul de măsline peste cotletele de porc, le condimentăm cu piper macinat și le lasăm să se rumenească puțin pe toate părțile. Le lasăm să stea la temperatura camerei, acoperite, minim 30 de minute.
2. Cum se face cotletul de porc la tigaie. După ce cotletele de porc au stat la marinat 30 de minute, punem jumătate din cantitatea de unt într-o tigaie cu fundul gros, bine încălzită. Punem bucățile de carne de porc în untul topit și le lasăm să se rumenească ușor pe ambele părți, câte 2 minute. Le întorcem și le mai lasăm și pe cealaltă parte încă 1 minut. Apoi le scoatem pe o farfurie și le acoperim ușor cu o hârtie de copt. Rumenim cotletele de porc în mai multe tranșe, fără să aglomerăm tigaia. Încalzim cuptorul.
3. Cum se face sosul alb de smantana pentru carnea de porc. După ce scoatem cotletele de porc rumenite, în aceeași tigaie, folosim scurgem grăsimea din ea, punem untul rămas. Adăugăm usturoiul tocat și ardeii iuți (dacă folosim), amestecăm și le lasăm la foc mic 1 minut. Punem ceapă verde, amestecăm și le lasăm să se calească la foc mic 5 minute, cât să se înmoaie, fără să se rumenească. Turnăm sosul de soia și smantana pentru gatit, amestecăm și lasăm sosul alb să clocotească la foc mic 2 minute. Condimentăm cu sare și piper macinat, amestecăm și mai lasăm să fiarbă la foc mic 1 minut.
4. Cum se face cotletul de porc cu sos alb la cuptor. Așezăm bucățile de cotlet de porc rumenite într-o tavă, într-un singur rând. Turnăm peste ele sosul pe care l-am lasat și sosul de smantana. Punem friptura de porc în cuptorul încălzit la 180 de grade pentru 20 de minute.
5. Servire cotlet de porc cu sos de smantana la cuptor. Servim cotletele de porc la cuptor calde, cu sosul de smantana, alături de o salată, cu o garnitură de cartofi (piure, gratinați sau natur), orez sau legume fierte la aburi.

**Aceasta este recomandarea Reteta-Video pentru *Cotlet de Porc cu Sos de Smantana la Cuptor*.
*POFTA BUNA!***

SFATURI:

1. Alegem feliile de cotlet de porc fara os groase de cam 2 cm.
2. Daca bucatile de carne de porc au o bordura de grasime este bine sa o crestam superficial, pentru a nu se strange in timpul gatirii.
3. Inainte de a incepe sa pregatim carnea de porc, de fapt orice fel de carne, trebuie sa o scoatem din frigider pentru a ajunge la temperatura camerei.
4. Folosim intotdeauna un cleste de bucatarie pentru a intoarce carnea in tigaie.
5. In timpul gatirii cotletelor de porc o sa se faca destul de mult fum, asa ca hota trebuie pornita la maxim si geamul deschis.
6. Daca facem mai multe bucati, nu aglomeram tigaia, este bine sa le gatim pe rand.
7. Putem sa facem si un sos de smantana si ciuperci pentru carnea de porc. Dupa ce calim ceapa, adaugam ciupercile, marim focul la mediu si le lasam sa se caleasca, amestecand din cand in cand, pana cand apa lasata de ciuperci se evaporata partial. Apoi turnam smantana si soia si smantana pentru gatit si lasam totul sa fiarba la foc mic 3 minute.