



reteta-video.ro

Cotlet de Porc Glazurat

Daca aveti invitati, eu zic ca un **cotlet de porc glazurat** o sa-i multumeasca pe toti. Nu mai este un secret pentru nimeni ca o bucatie de **carne de porc** se intelege de minune cu ceva mustar, cu verdeturile aromate si cu usturoiul. Iar cotletul, cu o urma subtire de grasime, face exceptie! Si cum orice **friptura de porc** succulenta incepe pe aragaz si se termina in cuptor, asa am si facut-o. Inainte de a fi gata, carnea trebuie sa ajunga la temperatura camerei, asa ca o scoatem cu minim o ora inainte de gatire din frigider. Apoi, tigaia trebuie bine incinsa, iar **cotletul** de purcelul prajit putin in tigaie, ca sa-si pastreze sucurile in interior si sa-si formeze o crusta aurie la exterior. Daca aveti o tigaie care poate fi pusa si in cuptor, cu atat mai bine, nu mai este nevoie sa-l mutati in tava, deci mai putine vase de spalat 😊. Temperatura va patrunde apoi usor carnea in interior si in final o sa aveti o minunata **friptura de porc la cuptor**. Ca sa fie mai spectaculos, si evident daca va place, eu l-am "impanat" cu cateva cuisoare! A aratat tare festiv! Si evident ca am pus multa usturoi, dar asta pentru ca eu as manca usturoi si in prajituri... **Sosul de vin** ramas in tava l-am ingrosat apoi si chiar a fost o idee buna (mi-au murit laudatorii...), iar **crusta de miere** care a acoperit cotletul de porc a fost absolut delicioasa. Nu este mare lucru, este o rețetă super simpla, o sa vedeti! Nu uitati insa sa lasati friptura sa se odihneasca inainte sa o taiati, sucurile din carne o vor face si mai frumoasa si mai delicioasa.

INGREDIENTE COTLET DE PORC GLAZURAT

1 kg de **cotlet de porc** fara os
o lingura cu miere
o lingura cu mustar
6-7 catei mici de usturoi, curatati si spalati
3 linguri cu zeama de lamaie
2 linguri cu ulei
cateva fire de rozmarin
un pahar cu vin alb
cateva cuisoare (10-15 bucati)
o lingura cu faina
un cub de unt (30 g)
sare
piper proaspat macinat
o ceasca cu apa

MOD DE PREPARARE COTLET DE PORC GLAZURAT

PASUL 1

Condimentam carnea de porc cu sare si piper macinat, pe toate partile.

PASUL 2

Incalzim cuptorul.

PASUL 3

Pregatim aragazul si o tigaie in care turnam uleiul. Punem cotletul de porc in uleiul bine incins si il lasam sa se rumeneasca. Il intoarcem pe toate partile si il lasam sa-si formeze o crusta aurie, inclusiv la capete, apoi il scoatem din tigaie, dar pastram grasimea ramasa.

PASUL 4

Intre timp pregatim sosul pentru glazurat. Punem mustarul si zeama de lamaie peste miere si omogenizam.

PASUL 5

Asezam cotletul de porc rumenit intr-o tava, cu grasimea in sus si turnam peste el sosul din tigaie. Infigem din loc in loc cuisoarele si acoperim cu sosul de mustar, miere si lamaie.

PASUL 6

Punem pe langa el cateii de usturoi si presaram deasupra frunzele de rozmarin rupte de pe ramuri.

PASUL 7

Turnam in tava, pe langa carne, vinul alb.

PASUL 8

Punem friptura de porc in cuptorul incalzit la 200 de grade pentru 40-50 de minute.

PASUL 9

Cam pe la jumatatea timpului scoatem tava din cuptor si stropim cotletul cu sosul din tava (daca acesta scade prea mult mai adaugam putina apa), apoi o punem inapoi in cuptor.

PASUL 10

Cand carnea este rumenita o scoatem din tava, o asezam pe o farfurie, o acoperim cu o folie si o lasam sa se odihneasca 10-15 minute.

PASUL 11

Rasturnam sosul din tava intr-o craticioara, punem peste el o lingura cu faina si amestecam energic pana la omogenizare, fara sa cocoloase.

PASUL 12

Punem sosul pe aragaz si il lasa sa clocoteasca la foc mic, amestecand continuu, pana cand se ingroasa si are consistenta dorita.

PASUL 13

Adaugam untul, amestecam pana cand se topeste, lasam sosul sa ma dea 2-3 clocote si inchidem aragazul.

PASUL 14

Feliem friptura de porc, care si-a adunat toate sucurile in interior.

PASUL 15

Servim cu sos, legume fierte sau facute la cuptor.

Aceasta este recomandarea Reteta-Video pentru *Cotlet de Porc Glazurat*.

POFTA BUNA!