



reteta-video.ro

## Cotlet de Porc in Crusta

Cotletul de porc este o friptura clasica, dar mereu la fel de gustoasa si de apreciata de toata lumea. Pentru ca nu are multa grasime, ideal sa fie pregatit la tigaie, cu o crusta rumenita si apetisanta, pastrand interiorul fraged si suculent. Pentru aceasta este bine condimentat, pentru a ajuta digestia dar si pentru o aroma desavarsita. Aceste **cotlete de porc in crusta** se prepara rapid si friptura savuroasa, cu un gust excelent si care poate fi servita chiar si la mesele festive. Alaturi de garnitura preferata, cotletele sunt absolut delicioase!

### **INGREDIENTE COTLET DE PORC IN CRUSTA**

6 bucati de cotlet de porc, spalate si sterse  
2 cepe medii curatate si spalate  
10 catei mici de usturoi curatati si spalati  
4-5 fire de rozmarin proaspat spalate  
6 linguri de sos worchester  
6 linguri de ulei de masline  
6 linguri de pesmet  
sare  
piper proaspta macinat

### **MOD DE PREPARARE COTLET DE PORC IN CRUSTA**

#### **PASUL 1**

Zdrobim usturoiul.  
Tocam marunt rozmarinul.  
Radem ceapa pe razatoarea mica.

#### **PASUL 2**

Punem usturoiul zdrobit peste ceapa rasa.

#### **PASUL 3**

Adaugam rozmarinul si pesmetul si amestecam bine toate ingredientele pentru crusta.

#### **PASUL 4**

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

#### **PASUL 5**

Ungem cu sos worchester cotletele pregatite, pe toate laturile.

#### **PASUL 6**

Tavalim fiecare bucata de cotlet prin amestecul pregatit pentru crusta, presand bine cu mana, astfel incat pe carne chiar sa se formeze crusta.

#### **PASUL 7**

Pregatim aragazul si o tigaie in care punem uleiul.

#### **PASUL 8**

Incalzim cuptorul.

#### **PASUL 9**

Cand uleiul din tigaie este fierbinte, adaugam cotletele.

#### **PASUL 10**

Cand carnea este rumenita, o intoarcem si pe cealalta parte.  
Timpul mediu de prajire este de aproximativ 2 minute, pe fiecare parte.

#### **PASUL 11**

Scoatem cotletele aurii din tigaie si continuam pana cand terminam de prajit toate bucatile de carne de porc.

#### **PASUL 12**

Pregatim o tava pentru cuptor in care aranjam cotletele rumenite, fara a adauga apa sau ulei.

#### **PASUL 13**

Introducem tava in cuptorul incalzit pentru aproximativ 20 de minute.

#### **PASUL 14**

Cand carnea intepata cu o furculita elibereaza sucuri clare, fara sange, scoatem vasul din cuptor.

#### **PASUL 15**

Servim cu garnitura preferata si salata.

**Aceasta este recomandarea Reteta-Video pentru**

***Cotlet de Porc in Crusta la Cuptor.***

***POFTA BUNA!***