



reteta-video.ro

Muschiulet de Porc cu Ciuperci si Sos de Smantana

Muschiulet de porc cu ciuperci si sos de smantana, sau cum sa faci o mancare delicioasa gata in 15 minute, de iti vine sa mananci direct din tigaie. Rapid si simplu! Si cred ca o sa fie si toata lumea multumita, caci cum poti sa refuzi niste **medalione porc la tigaie**, fragede si suculente, invaluite de un **sos cremos de smantana, usturoi si ciuperci**? Intai si intai indepartam pielita alba care incojoara muschiul, pentru ca la prajire se vor strange, si nu uitam sa scoatem carnea de porc din frigider cu minim o ora inainte, pentru a ajunge la temperatura camerei. Apoi taiem medalioanele de muschiulet si le stergem bine, bine. Este foarte important pentru a avea o **friptura de porc** cu o crusta rumena si un interior moale. Sotam ciupercile, ale mele au fost miciute si fara picior dar nu-i obligatoriu, rumenim muschiul de porc intr-o tigaie bine incinsa (de preferat cu fundul gros), punem usturoiul si smantana amestecam si ne pregatim sa ne asezam la masa. Daca ciupercile sunt mai mari, le puteti taia in felii, insa atunci cand le rumenim nu le lasati mai mult decat este nevoie, ci doar cat sa nu mai lase apa. Revenind la [muschiuletul de porc](#), atunci cand il prajiti trebuie sa inghesuiti bucatile in tigaie, caci altfel vor elibera mai intai apa si, in loc sa se prajeasca, vor fierbe. Daca aveti mai mult cel mai bine este sa le puneti in doua ture. Cam in 2 minute sunt gata si, desi initial se vor lipi si veti fi tentati sa le miscati, nu o faceti. Cand sunt exact cum trebuie, se vor desprinde singure. Si pentru un **muschiulet de porc** perfect nu folositi o furculita ca sa intoarceti, caci, daca il intepati, toate sucurile si toata bunatatea din el se va scurge. Toate acestea le puteti face si intr-o singura tigaie, intai ciupercile, apoi muschiuletul de porc, puse una peste alta si apoi sosul de smantana. Sos care nu trebuie sa fiarba foarte mult, ci doar cam o jumatate de minut, cat sa devina cremos si consistent. V-a spus deja cat de repede se pregateste? Caci, pana terminat eu sa va povestesc trucurile, cred ca era gata! Bun la cina cand ajungi obosit acasa si vrei ceva delicios si rapid, bun la prajit cand te ia foamea rau, perfect cand se anunta musafiri si nu stii ce sa faci mai intai, sau intr-un weekend cand vrei sa petreci mai mult timp cu familia, dar sa-i si rasfeti. Ce sa mai, un **muschiulet de porc cu sos de ciuperci, usturoi si smantana** te scoate din incurcatura oricand! Sper sa va fie de folos!

INGREDIENTE MUSCHIULET DE PORC CU CIUPERCI SI SOS DE SMANTANA

un muschiulet de porc de cam 500 g, curatat de pielita alba care il incojoara

500 g de ciuperci

100 ml de smantana pentru gatit

2 linguri cu ulei

40 g de unt

3 linguri cu sos de soia (light)

4-5 catei mici de usturoi, curatati si spalati

sare

piper proaspat macinat

MOD DE PREPARARE MUSCHIULET DE PORC CU CIUPERCI SI SOS DE SMANTANA

PASUL 1

Taiem muschiuletul de porc, bine sters, in rondoale groase de cam 1-2 cm (capetele le lasam putin mai mari pentru ca sunt mai subtile si se vor gati mai repede). Stergem din nou medalioanele de muschiulet cu servetele din hartie si le condimentam cu piper macinat, ambele parti.

Tocam marunt usturoiul.

PASUL 2

Punem intr-o tigaie incapatoare o lingura cu ulei, adaugam ciupercile cu palarii in jos, bine curatate de pamant sub jet puternic de apa si scurse, si le sotam la foc mare pana cand se rumenesc frumos. Le intoarcem si pe cealalta parte, iar cand isi schimba culoarea nu mai lasa apa le scoatem.

PASUL 3

Turnam lingura de ulei ramasa intr-o tigaie incapatoare cu fundul gros, si asezam in uleiul incins medalioanele de muschi de porc. lasam sa se rumeneasca la foc iute maxim 2 minute, le intoarcem si pe cealalta parte folosind un cleste si le mai lasam inca 2 minute.

PASUL 4

Cand carnea de porc este rumenita, adaugam ciupercile in tigaie, punem usturoiul tocat si untul si amestecam pana cand untul topeste complet si acopera bucatile de muschiulet si ciupercile.

PASUL 5

Turnam sosul de soia si smantana pentru gatit, amestecam si mai lasam sosul sa se incalzeasca si sa clocoteasca usor maxim 30 secunde. Inchidem aragazul si condimentam cu sare (in general sosul de soia este suficient de sarat) si piper macinat, daca mai este nevoie.

PASUL 6

Servim imediat cu legume fierte la abur sau sotate, o lingura cu orez fiert si sos cremos in care sa inmuiem o bucatuta de paine.

**Aceasta este recomandarea Reteta-Video pentru *Medalioane de Muschiulet de Porc cu Sos de Ciuperci si Smantana*.
*POFTA BUNA!***

