



reteta-video.ro

Muschiulet de Porc Impletit cu Carnati la Cuptor

Friptura de porc frageda la cuptor este esenta meselor in familie, fie ca este Craciun, Anul Nou, orice alta zi de Sarbatoare, o in cu prietenii, masa de duminica sau doar un moment in care sa te bucuri de o masa delicioasa.

Si, desi romanii prefera cel mai des ceafa sau [cotletul](#), pentru o ocazie speciala mie mi se pare ca cel mai potrivit este **muschiulet de porc**. Nu doar ca este o carne super frageda si succulenta, dar se si pregateste simplu si rapid.

Si nu doar ca un **muschiulet de porc la cuptor** arata taaaare apetisant, fie ca-l [umplem](#) cu legume, cascaval si ceva afumatura, fie ca-l facem [simplu](#), rumenit in tigaie si apoi il punem la tava, fie ca-l condimentam si il [impletim](#), dar carnea pur si simplu se topeste si din si din farfurie.

Ce sa mai vorbim despre **muschiuletul de porc impletit cu carnati la cuptor**? Un vis! Asa cum trebuie sa fie friptura gatita cu pentru cei dragi. Pentru care nu trebuie sa stai ore intregi in bucatarie, sa faci preparate sofisticate sau sa uiti ca o masa gustoasa inseamna neaparat multa munca. Cu cat pastram totul mai simplu, cu cat ne bucuram mai mult de lucrurile marunte din jur, cu cat bucuria si satisfactia este mai mare. Am inceput sa filozofez, dar cumva mi se pare ca, mai ales in perioada Sarbatorilor, uitam de asta.

Revenind la **friptura de muschi de porc impletit cu carnati proaspeti la tava** in 30 de minute este gata de bagat la cuptor. Dar trebuie sa le marinam inainte, sa le tinem intr-un bait, cel mai bine peste noapte. Altfel nu avem prea multe de facut. Impletim cu suvite de muschiulet si carnati, le "impanam" cu usturoi si ierburi aromatice, le punem in tava cu vin si ne vedem de altele.

Nu e gata chiar cat ai zice **muschiulet de porc impletit**, dar nici nu te invarti pe langa cuptor, ca in cazul unei [fripturi de pulpa de porc la tava](#). Dar este atat de bun! Grasimea din carnati se topeste incetisor si se scurge peste muschiuletii de porc, imprumutandu-i din aroma dintr-o carne de porc slaba transformandu-i in una succulenta. Iar carnatii, ooooh! carnatii sunt rumeniti si au o crusta crocanta.

Dupa ce se rumeneste in cuptor, **muschiuletul de porc impletit cu carnati** trebuie lasat sa se odihneasca pentru ca friptura sa devina mai moale. Iar apoi fiecare primeste atat o bucatica de muschiulet, dar si carnati. Ce sa mai vrei? Stiu, sosul din tava turnat deasupra. Si, dupa cum sigur va asteptati deja, eu imi mai doresc sa ramana o bucatica din **friptura de muschiulet de porc** pentru a doua zi. Ca sa-mi fac cel mai delicios sandwich cu mustar, castraveti murati si o felie de friptura rece. Savurat in tihna, cuibarita poate in patului, cu o carte buna in mana si cu familia in jur. Sa va fie de folos!

INGREDIENTE PENTRU MUSCHIULET DE PORC IMPLETIT CU CARNATI LA CUPTOR

2 bucati de muschiulet de porc, cam 350 g fiecare
1 m de carnati proaspeti sau 2-3 bucati cat mai lungi
6-7 catei de usturoi
3-4 crengute de cimbru
o jumătate de lingurita cu seminte de chimen
o lingurita cu boia de ardei dulce
2 linguri cu ulei de masline
300 ml de vin alb
piper proaspat macinat
sare

MOD DE PREPARARE MUSCHIULET DE PORC IMPLETIT CU CARNATI LA CUPTOR

1. Cum se marineaza muschiuletul de porc. Stergem bine carnea de porc, curatata de pielite, si o condimentam, pe toate partile, cu sare, piper macinat, paprika dulce si seminte de chimen. O masam bine, astfel incat toate condimentele sa se lipeasca de muschiulet. Asezam intr-o tava sau intr-o caserola, punem si carnatii, bine stersi, si lasati cat mai lungi, stropim cu ulei de masline, acoperim tava cu folie alimentara si lasam carnea la marinat peste noapte sau minim 3 ore, in frigider.

2. Cum se impleteste muschiuletul de porc cu carnati. Dupa ce le scoatem din frigider, le lasam o ora sa ajunga la temperatura camerei si incalzim cuptorul. Punem carnatii proaspeti intre cele doua bucati de muschiulet de porc indoiti in doua sau trei si lasam sa se atarne cat mai mult si impletim cele trei suvite. Taiem bucatile care sunt mai lungi, legam capetele cu sfoara de bucatarie si impletim carnatii din loc in loc cu o scobitoare, pe toate partile.

3. Cat se coace friptura de muschiulet de porc. Mutam friptura de porc pe un gratar, asezat deasupra unei tavi, punem cateva usturoi printre impletituri si crengutele de cimbru (puteti sa folositi si cimbru uscat). Turnam in tava 200 ml de vin alb (sau apa), acoperim totul cu o hartie de copt si punem muschiuletul de porc impletit in cuptorul incalzit la 200 de grade pentru 35 de minute. Apoi indepartam hartia, turnam in tava vinul alb ramas, crestem temperatura cuptorului la 220 de grade si punem friptura de muschiulet de porc in cuptor, neacoperita, pentru inca 20-25 de minute, pana cand este rumenita.

4. Servire muschiulet de porc impletit cu carnati la cuptor. Dupa ce o scoatem din cuptor, acoperim lejer friptura in tava cu o hartie de copt si o lasam sa se odihneasca 10-15 minute. Desfacem sfoara, apoi taiem felii perpendiculare si servim muschiuletul de porc cu legume sote sau coapte, piure sau cartofi la cuptor si salata.

Aceasta este recomandarea Reteta-Video pentru *Muschiulet de Porc Impletit cu Carnati la Cuptor*.

POFTA BUNA!

SFATURI:

1. Stergem bine carnea si carnatii cu servete absorbante pentru a fi cat mai uscate si toate condimentele sa se lipeasca de ele. Marinada le va fragezi.
2. Nu puneti carnea pentru friptura scoasa din frigider direct in cuptor, ci lasati-o sa ajunga inainte la temperatura camerei.
3. In functie de lungime, puteti face suvita de carnati proaspeti din 2-3 bucati sau, daca sunt scurti, din doua perechi de cate doi, pe un lung, un fir in prelungirea celuiilalt.
4. Nu uitati sa intepati carnatii din loc in loc, altfel exista riscul de a exploda in cuptor.
5. Nu taiati friptura de porc imediat ce o scoateti din cuptor, ci lasati-o sa se odihneasca 10-15 minute, timp in care devine si mai fragil.