



reteta-video.ro

Muschiulet de Porc la Cuptor

Muschiulețul de porc la cuptor este una dintre cele mai simple și mai rapide rețete! Trebuie doar puțină atenție, căci pasul de la un **muschiulet fraged** și succulent până la unul prea bine făcut, care își pierde toată savoarea, este destul de mic. Înainte de a începe să pregătim carnea de porc, de fapt orice fel de carne, trebuie să o scoatem din frigider pentru a ajunge la temperatura camerei. Este unul dintre secretele unei **fripturici de porc** fragede și moale încât pur și simplu se topește în gura. De ce va tot spune asta? Pentru că cu cât este mai mică diferența de temperatură între carnea crudă și temperatura la care o gătim, cu atât friptura este făcută mai uniform. Apoi trebuie ușor rumenită în tigaie, ca să capete o crustă care va ține toate sucurile în interior. Nu durează mai mult de 5 minute! Iar când o punem în cuptor stăm cu ochii pe el, căci în maxim 15 minute, asta dacă vreți o friptura bine făcută, este gata. Și știu cât de greu este apoi, cu toate aromele care invadează bucătăria, să-l mai lasăm 5-10 minute să se odihnească și ca să se mai gatească de la căldura degajată, dar să va spun cum se întâmplă la noi. Când pun **muschiulețul de porc în cuptor**, deja încep să pregătesc garnitura. Iar când îl scot, până când aranjăm masa, e tocmai momentul potrivit să-l tăiem și să-l așezăm pe o vedetă ce este! Bătăia cea mare este pe sosul rămas în farfurie. As putea să nici nu o mai spal, căci o ștergem de lucesc cu bucatele de pâine. Iar dacă rămâne ceva, destul de des se întâmplă, căci toată lumea știe că după **friptura de porc la cuptor** urmează desertul și își mai pastrează loc în stomacel, a doua zi [muschiulețul](#) este feliat subțire și ajunge în sandwich-uri sanatoase (preferatul meu este cel cu castraveci murati). Nu mai zic! Sau să zic? E rumenit dar fraged, succulent în interior și ușor crocant la exterior, rapid și super-mega-extra delicios! Ce să mai? Un muschiulet de porc la cuptor pe care să-l savurezi felie cu felie! Na, ca am zis! Să va fie de folos, dragilor!

INGREDIENTE MUSCHIULET DE PORC LA CUPTOR

un muschiulet de porc de cam 500 g, curățat de grăsime și de pielita albă care îl înconjoară, bine sters
o lingură cu ulei de măsline
o lingură cu mustar
30 g de unt
5 căței mici de usturoi, curățați și spălați
o jumătate de linguriță cu cimbru uscat
un sfert de linguriță cu semințe de chimen
sare
piper proaspăt măcinat

MOD DE PREPARARE MUSCHIULET DE PORC LA CUPTOR

PASUL 1

Încălzim cuptorul.
Tăiem usturoiul în rondele subțiri.

PASUL 2

Îndoim capatul mai subțire al bucății de muschi și îl legăm cu ata de bucătărie astfel încât să avem un cilindru de cam aceeași grosime. Il stropim cu uleiul de măsline și îl masăm bine pe toate părțile, apoi îl lasăm deoparte cam 5 minute.

PASUL 3

Încălzim bine o tigaie cu fundul gros (de preferat care poate fi pusă și în cuptor). În tigaia bine încălzită punem carnea de porc și o prăjim la foc iute timp de 2 minute. O întoarcem și pe cealaltă parte și o mai lasăm încă 2 minute, apoi pe fiecare laterală cam 1 minut, ca să capete o crustă rumenă.

PASUL 4

Dăm tigaia deoparte (dacă nu poate fi pusă în cuptor mutăm muschiulețul într-o tavă), condimentăm carnea cu sare și piper măcinat, presăram deasupra cimbru și semințele de chimen. Ungem apoi muschiul de porc cu mustar ca să îl acoperim. Peste el punem rondele de usturoi și din loc în loc bucatele de unt.

PASUL 5

Punem friptura de porc în cuptorul încălzit la 180 de grade pentru 10 minute (dacă vreți să fie bine făcută lasați-o maxim 15 minute).

PASUL 6

Scoatem muschiulețul de porc din cuptor, îl acoperim lejer cu hârtie de copt și îl lasăm să se odihnească 10 minute.

PASUL 7

Desfacem cu grijă ata, feliem și servim cald, cu garnituri din cartofi, legume fierte, salată verde, de roșii sau de varză, ardei copti, dar și rece în sandwich-uri cu friptura, o alternativă sănătoasă pentru a înlocui mezelurile.

Aceasta este recomandarea Reteta-Video pentru Muschiulet de Porc la Cuptor.

POFTA BUNA!