



reteta-video.ro

Sunca de Porc Glazurata la Cuptor

Sunca de porc glazurata este nelipsita de pe mesele de Sarbatori la englezi, mai ales de Craciun. Si de cativa ani buni tot poftesc. Mi se pare ca este o **friptura de porc la cuptor** nu numai tare festiva, dar si frageda, si succulenta. Asa ca atunci cand am gasit **pu porc cu sorici afumata** la magazin, nici nu am mai stat pe ganduri! Este adevarat ca nu-i cea mai rapida **friptura de porc la tava** are un gust atat de bun, incat merita tot efortul. Si trebuie sa va spun de la inceput ca nu-i tocmai complicat de pregatit. Doar ca trebuie sa aveti o mica rabdare (pret de cateva ore bune!!!). Asta pentru ca **jambonul de porc afumat** trebuie copt incet, pana cand carnea este moale, iar soriciul lipicios. Zici ca este dintr-o reclama la targurile de Craciun (alea adevarate si pline de bunatati)! Am avut chiar o problema pentru ca am gasit o **sunca de porc cu sorici afumata**, care era deja rulata, insa daca nu gasiti luati o **pulpa de porc** si mai bine o gasiti cu os, caci gustul o sa fie deminimal, si fierbeti-o in apa rece cu sare, impreuna cu cateva frunze de dafin, boabe de piper, o si cativa catei de usturoi, la foc cat mai mic, cam doua ore. Si daca nu gasiti **rulada de porc**, adica aveti o bucata de pulpa intr-o bucata, nimic mai simplu! O legati cu ata de bucatarie din loc in loc si asta e tot! Englezii au o adevarata industrie in ceea ce priveste friptura de porc. Adica au o sunca speciala! Fac o **rulada din pulpa de porc cu sorici**, o tin in apa cu sare cateva zile sau chiar saptamani cand sarea patrunde bine in carne si apoi o pun la afumat. De obicei se gaseste deja semi-feliata, cat sa fie deja delimitate fasiile de carne pur si simplu se topesc in gura. Si cat de bine arata!!! [Carnea de porc](#) este rozalie, moale si frageda, iar soriciul lipicios pocneste si se poate atinge. Nu cred sa fie o **friptura de porc la cuptor** mai potrivita pentru momentele cand toata familia se aduna plina de veselie la Craciun. Noua ne place mult, daca mai ramane o bucatica din rulada de carne o mancam a doua zi la micul dejun, in sandwich-uri cu friptura si muraturi. Iar pe sosul si glazura care invaluieste pulpa de porc este bataie!!! Stiu ei, englezii, ce stiu cand e vorba de o **friptura de porc la cuptor**! Dupa ce am poftit atata timp la ruladele lor de porc cu sorici, de parca erau coperte de reviste gastronomice, gata, mi-am dat seama ca pofta! Sper sa va fie si voua de folos si sa va bucurati de momente magice alaturi de cei dragi!

INGREDIENTE SUNCA DE PORC GLAZURATA LA CUPTOR

1,5 kg de sunca de porc cu sorici, prefierata si afumata
3 linguri cu marmelada de portocale (gem de piersici sau caise)
zeama de la o portocala mare
2 linguri cu zahar brun
30 g de unt
o lingurita de cuisoare macinate
coaja rasa de la o portocala
150 ml de apa

MOD DE PREPARARE SUNCA DE PORC GLAZURATA

PASUL 1

Incalzim cuptorul.

Asezam pulpa de porc in picioare pe un gratar pus deasupra unei tavi. Turnam apa in tava, acoperim carnea de porc cu o hartie de aluminiu, astfel incat sa fie inchisa ermetic, si o punem in cuptorul incalzit la 160 de grade pentru o ora si jumatate.

PASUL 2

Pregatim sosul pentru glazurat – turnam intr-o craticioara zeama de portocala, punem zahrul brun, marmelada de portocale, coaja de portocala si cuisoarele macinate si omogenizam. Apoi il punem la foc mediu cam 5-7 minute, amestecand continuu. Adaugam untul si amestecam pana cand acesta este topit si sosul legat, inchidem aragazul si lasam deoparte.

PASUL 3

Dupa o ora verificam ca apa din tava nu a scazut si, daca este nevoie, mai adaugam putina apa calda.

PASUL 4

Dupa o ora si jumatate rulada de porc ar trebui sa aiba cam 65 de grade in interior, asa ca o scoatem din cuptor, desfacem hartia si verificam daca carnea este bine coapta si glazura pregatita (daca este prea groasa o mai incalzim 1-2 minute).

PASUL 5

Punem piciorul de porc inapoi in cuptor, tot acoperit, pentru inca 30 de minute. Apoi indepartam hartia, ridicam pulpa de porc pe gratar, pe care il scoatem, si punem friptura de porc inapoi in tava, direct in sos. O bagam inapoi in cuptor, de data aceasta neacoperita la 180 de grade, pentru inca 20 de minute, avand grija sa o stropim cu sosul din tava din 5 in 5 minute.

PASUL 6

Cand este rumenita, iar glazura s-a caramelizat, o scoatem din cuptor, o lasam sa se odihneasca, acoperita lejer, cam 20 de minute. Apoi o desfacem de plasa elastica (daca este cazul) si o putem felia.

PASUL 7

Se potriveste cu aproape orice garnitura, de la puire de cartofi si legume coapte, pana la varza rosie calita, cu sosul din tava si un vin rosu. Este minunata si a doua zi, in sandwich-uri cu friptura rece.

Aceasta este recomandarea Reteta-Video pentru *Sunca de Porc Glazurata*.
POFTA BUNA!