

Ceafă de porc la Tavă – N-am mâncat niciodată carne de porc atât de gustoasă



Într-adevăr, așa este! Nu am savurat niciodată o carne de porc atât de gustoasă! Această ceafă de porc la tavă, provenind de la porcul crescut în gospodăria lui tata Petrică, este cea mai apetisantă carne de porc pe care am avut ocazia să o prepar vreodată.

Ceafă de porc la Tavă



Friptura aceasta **de porc la tavă** se potrivește de minune pentru ospățul musafirilor, la onomastici, aniversări sau sărbători. Se prepară **extrem de simplu și ușor și este**, cu adevărat, **ceea ce trebuie** pentru o masă festivă.

Toate ingredientele utilizate adaugă **arome unice**, iar friptura de porc pe care o veți pregăti va fi exact **pe măsura așteptărilor**.

- 1 kg ceafă de porc
- 4-5 gr sare, sau după gust
- 1 linguriță boia dulce
- 1 linguriță oregano uscat
- 1 linguriță rasă piper
- 6 căței de usturoi

- 2 frunzulițe de dafin
- 5-6 frunzulițe salvie
- 10 fire de cimbru lămâios
- 1 linguriță de cimbru uscat
- 2-3 crenguțe rozmarin
- 5-6 firicele de oregano proaspăt (opțional)
- 200 ml vin alb
- 1 căciulie de usturoi pentru sos
- 2 cepe mici
- 2 linguri de ulei
- 50 ml suc de roșii, sau 1-1 linguriță de pastă de tomate

1. Preîncălzește cuptorul la 180 de grade Celsius.

2. Într-o tavă, adaugă următoarele arome:



3. Sare: aproximativ 4 grame (o linguriță cu vârf)

4. Piper: o linguriță rasă sau după gust

5. Boia de ardei dulci: o linguriță plină

6. Oregano uscat: o linguriță

7. Cimbru uscat: o linguriță

8. Salvie uscată: după preferință

9. Două frunze de dafin

10. Usturoi: 6-8 căței mărunțiți (folosind o presă de usturoi)

11. Suc de roșii: un shot (aproximativ 50 ml)

12. Vin alb: 200 ml (calitatea vinului să fie pe placul tău)

13. Ulei de măsline: maxim două linguri (sau alt tip de grăsime la alegere)

14. Amestecă toate aceste ingrediente în tavă.

15. Ia ceafa de porc (în jur de un kilogram) și tăvălește-o bine pe toate părțile în amestecul de arome din tavă.



16. Adaugă în tavă și arome proaspete:

17. Cimbru lămâios: aproximativ 10 crenguțe



18. Oregano proaspăt: după gust

19. Rozmarin: frunze curățate de pe tulpini

20. 0 căpățână de usturoi întreagă
21. Ceapă roșie: două bucăți tăiate pe jumătate, lăsate în coajă
22. Introdu tava în cuptorul preîncălzit la 180 de grade Celsius pentru aproximativ o oră și cinci minute.
23. După coacere, pregătește sosul cu următoarele ingrediente:
24. Usturoiul copt: scos din coajă și strivit
25. Ceapa roșie coptă: adăugată la usturoi
26. Scurge puțin din grăsimea acumulată în tavă și adaugă la usturoi și ceapă
- 
27. Împrospătează sosul cu încă 3 căței de usturoi mărunțiți
28. Adaugă puțină sare și amestecă bine
29. Servește friptura cu sosul preparat și cu garnitura dorită.

