

Coaste de purcel (la cuptor) – Rețetă secretă pentru coaste cu un twist absolut delicios



Secretul acestei rețete stă în combinația unică de condimente, care pătrund și aromatizează fiecare fibră de carne. Gustul final combină perfect dulcele cu săratul, iar textura variază între crocant și succulent, oferind o experiență culinară deosebită.

Coaste de purcel (la cuptor)



Dacă dorești o rețetă aparte pentru coaste de purcel la cuptor, aceasta va îndeplini cu siguranță toate așteptările tale culinare. Adăugând un strop de inovație, aceste coaste vor deveni rapid centrul atenției la masă.

- 1 kg coaste de porc
- 10 g sare
- 1 linguriță piper boabe
- 1 linguriță coriandru boabe
- 1 linguriță piper Sichuan
- 1,5 lingurițe oregano uscat
- 1,5 lingurițe cimbru uscat

- 1 vârf linguriță fulgi de ardei iute
- 1 căciulie usturoi
- 2 lingurițe boia de ardei dulce
- 4 lingurițe zahăr brun
- 1,5 lingurițe amidon de porumb
- 2 linguri sos Worcester
- 1 lingură sos de stridii
- 2 frunze dafin
- 250 ml vin alb sec

1. Într-un mojar, adăugați sarea, piperul boabe, coriandrul boabe și piperul Sichuan. Mărunțește-le bine până obții o pudră.
2. Adăugați fulgii de ardei iute, oregano, cimbru, boia de ardei dulce și zahărul brun.



3. Adăugați și usturoiul ras.
4. Adăugați amidonul de porumb, sosul Worcester și sosul de stridii. Amestecați bine până obțineți o pastă.
5. Întindeți costițele pe o suprafață de lucru și îndepărtați pielicica de pe coaste.



6. Ungeți costițele cu pasta preparată anterior, asigurându-vă că le acoperiți bine pe toate părțile.
7. Într-o tavă cu grătar, așezați costițele și adăugați frunza de dafin.
8. Adăugați vinul alb în tavă, sub costițe.
9. Acoperiți tava cu folie de aluminiu.



10. Coaceți costițele în cuptorul preîncălzit la 180°C timp de o oră.
11. După o oră, scoateți folia și lăsați costițele la gratinat pentru încă 15-20 de minute, sau până obțineți culoarea dorită.



