

# Cotlet de porc în stil asiatic cu cipsuri de usturoi – Gustos din cale-afară



## Cotlet de porc în stil asiatic cu cipsuri de usturoi



Astăzi vă aducem o rețetă delicioasă și ușor exotică: Cotlet de porc în stil asiatic cu chipsuri de usturoi. Pregătiți-vă să vă impresionați papilele gustative cu această **combinație savuroasă și plină de arome!**

Ingredientele sunt mai jos în descriere, iar rețeta pas cu pas este prezentată în video.

- 3 bucăți cotlet de purcel cu os
- 150-200 făină albă
- 200 ml sos de soia
- 150 ml bere
- 60 g sos dulce acrișor
- 2 linguri sos Worcester
- 30 ml ulei de măsline
- 8 căței de usturoi mari
- 8 căței de usturoi mici
- piper sishuan

▪ sare și piper

1. Condimentați cotletul de porc cu sare și piper. Trageți cotletul prin făină albă, asigurându-vă că fiecare bucătică este bine acoperită.
2. Încingeți tigaia cu ulei de măsline. Gătiți cotletul pentru aproximativ 6 minute, până când capătă o crustă aurie și crocantă. Lăsați cotletul să se odihnească pentru a permite sucurilor să se redistribuie.
3. Folosiți uleiul rămas în tigaie și adăugați usturoi zdrobit și oasele de la cotlet pentru a crea o bază aromată. Turnați sos de soia, sos worchester, sos dulce-acrișor și o bere rece în tigaie.
4. Lăsați sosul să fiarbă și să se reducă până capătă o consistență groasă și lipicioasă. Reintroduceți cotletul în tigaie și gătiți-l încă o dată în sosul asiatic, asigurându-vă că fiecare bucată este bine acoperită.
5. Pregătiți chipsuri de usturoi crocante și pline de savoare pentru a completa felul de mâncare.