

Cotlet de porc la cuptor pe pat de ceapă și cartofi



Cotlet de porc la cuptor pe pat de ceapă și cartofi



Această rețetă combină savoarea bogată a fripturii de porc cu simplitatea și confortul cartofilor cu ceapă și usturoi, toate coapte împreună pentru o masă completă și delicioasă.

- 1 kg cotlet de porc, feliat
- 6-7 cartofi medii/mari
- 4 cepe medii
- 2 ciorchini roșii cherry
- 1 căciulie de usturoi
- 100 ml ulei de floarea soarelui
- 1 linguriță rasă piper
- 4 g sare

1. Curățați și dați cartofii pe răzătoare. Stoarceți excesul de apă și amidon. Răspândiți cartofii ras într-o tavă uniform.



2. Tăiați ceapa și usturoiul felii subțiri și distribuiți-le peste cartofi.

3. Presărați sare și piper peste amestecul de cartofi,

ceapă și usturoi.

4. Stropiți cu aproximativ 100 ml de ulei de floarea-soarelui.



5. Folosiți mâinile pentru a amesteca bine cartofii, ceapa, usturoiul, sarea, piperul și uleiul.
6. Așezați cotletele de porc peste amestecul de cartofi în tavă. Condimentați cu sare și piper și adăugați un strop de ulei pe fiecare cotlet.



7. Pentru un plus de culoare, așezați ciorchine de roșii în tavă. Opțional, presărați-le cu sare.
8. Introduceți tava în cuptorul preîncălzit. După 30 de minute, întoarceți cotletele și adăugați mai mult ulei dacă este necesar. Continuați coacerea, întorcând cotletele din nou după o altă jumătate de oră și adăugați usturoiul feliat peste carne.
9. Lăsați la cuptor până când carnea și cartofii sunt complet gătiți și aurii, aproximativ 1 oră și 30 de minute în total.



10. Scoateți din cuptor și serviți fierbinte, alături de roșiile coapte.