

Friptură de porc la cuptor cu cartofi | Carne de porc la cuptor cu cartofi și cu ceapă



Friptură de porc la cuptor cu cartofi | Carne de porc la cuptor cu cartofi și cu ceapă



Când vine vorba de fripturi, aceasta este preferata mea: friptura de porc la cuptor cu cartofi și ceapă. În cele ce urmează, îți arăt pas cu pas cum se face friptura de porc la cuptor cu cartofi și ceapă.

- 1 kg cotlet de porc
- 1 kg cartofi
- 4-5 cepe medii
- 200 ml vin alb demi-sec
- 2-3 crenguțe rozmarin (se poate pune și uscat)
- 4-5 fire de cimbru lămâios, pentru aromă, (se poate pune și uscat)
- 4-5 frunzulițe salvie (se poate pune și uscată)
- 2-3 fire de oregano (se poate pune și uscat)
- 1 căciulie de usturoi
- 40 ml ulei de floarea soarelui

- 4 frunzulițe de dafin
- 1 1/2 linguri de miere de albine

1. Toacă frunzele de ierburi aromatice și usturoiul cât mai mărunț.
2. Adaugă sare de mare peste usturoi și zdrobește-le împreună cu lama cuțitului.



3. Amestecă usturoiul și ierburile aromatice cu 40 ml ulei de măsline și vinul alb demisec.
4. Adaugă carnea de porc în marinadă și lasă la frigider jumătate de oră.
5. Taie cartofii și ceapa în felii de aproximativ 3-5 mm grosime.



6. Așază ceapa într-o tavă și presară peste ea sare și piper.
7. Adaugă stratul de cartofi peste ceapă și condimentează din nou.
8. Toarnă restul de vin alb demisec peste cartofi și ceapă.
9. Așază carnea marinată peste cartofi.



10. Adaugă frunzele de dafin și restul de ierburi aromatice peste carne.
11. Acoperă tava cu folie de aluminiu și coace la 180 de grade Celsius pentru aproximativ o oră.
12. După o oră, îndepărtează folia și lasă friptura să se rumenească.

