

Pastramă de Oaie la Cuptor cu Vin, o Friptură de Miel / Oaie pe Cîinste



Pastramă de Oaie la Cuptor cu Vin, o Friptură de Miel / Oaie pe Cîinste



Pastrama de oaie se servește cu garnitură de cartofi, mămăligă, brânză de oaie, și murături pentru un prânz sau cină completă. Această rețetă promite să fie o experiență culinară remarcabilă, combinând aromele tradiționale cu tehnici de gătit moderne pentru a obține o pastramă de oaie succulentă și aromată.

- 1-1,5 kg pastramă de oaie
- 1 kg cartofi
- 3 cepe medii
- 1 c âciulie de usturoi
- 8-10 prune uscate
- 1 linguriță boia iute
- 1 linguriță piper
- 2-3 crenguțe de rozmarin
- 1 linguriță de cimbru uscat
- 750 ml vin
- 2-3 frunzulițe de dafin

▪ 100 g slăninuță afumată de porc

1. Pastrama de oaie se călește în cratiță până când zaharurile din carne se caramelizează.



2. Se adaugă ceapa, usturoiul, o crenguță de rozmarin, sare, piper, și vin pentru a desprinde fondul de pe fundul cratiței.

3. Se adaugă în cratiță prunele deshidratate, boia de ardei iute, rozmarin, frunze de dafin, restul de usturoi, și pastrama. Se amestecă ușor.

4. Se toarnă vin peste carne în cratiță, acoperindu-se carnea cu vinul ales.



5. Se coace la cuptor la 160°C pentru două ore cu capac.

6. După două ore, se adaugă cartofii tăiați peste carne și se amestecă pentru a împărți condimentele și ceapa.



7. Se crește temperatura cuptorului la 180°C și se coace pentru încă 40-50 de minute sau până când cartofii sunt gata și lichidul a scăzut suficient.

