

# Porc cu sos de portocala si rozmarin

## Porc cu sos de portocala si rozmarin

### Ingrediente :

800 gr muschi de porc, 10 catei de usturoi nedecojite, 2 portocale, citeva crengute de rozmarin, sare si piper

### Preparare :

Carnea de porc se taie in bucati nu foarte mari si se rumeneste pe ambele parti in 2 linguri de ulei de masline, impreuna cu cei 10 catei de usturoi. Se adauga zeama de la cele 2 portocale si coaja taiata in bucati mici (nu rasa!) de la una din portocale. Se adauga si crengutele de rozmarin, sare si piper dupa gust. Se reduce focul, se acopera cu un capac si se lasa in jur de 40 de minute, sa se inabuse bine. Se serveste cu cartofi fierti in apa sarata si striviti cu furculita, asezonati cu o lingura de ulei de masline, sare si piper.