

Friptura de porc marinata

Friptura de porc marinata

Ingrediente :

2 kg pulpa de porc, 1 ceasca de smintina, 1 lingurita de faina, sare.
Pentru marinada: 1/4 l vin alb, 1/4 l otet, 2 cepe, 1 morcov, 1
patrunjel, 3 catei de usturoi, o frunza de dafin, frunze de telina, 10
boabe de piper, sare

Preparare :

Pulpa de porc se sareaza. Se pun la fiert pentru marinada: vinul, otetul, o ceasca de apa, ceapa, morcovul, patrunjelul, usturoiul taiate felii, o frunza de dafin, una de telina, sare, piperul si se fierb. Se aseaza carnea intr-un vas de ceramica sau de jena si se toarna marinada peste carne, se lasa o zi sau doua, in acest timp se intoarce carnea de citeva ori ca sa patrunda marinada bine in carne. Cu trei ore inainte de servire se scoate carnea, se scurge bine si se pune la cuptor fara ulei sa se rumeneasca pe o parte si pe cealalta parte. Dupa aceea se toarna deasupra marinada cu tot ce se afla in ea si se lasa sa fiarba inabusit 1 1/2 ora. In acest timp se unge din cind in cind friptura cu sosul ce se formeaza. Daca sosul scade, se adauga apa. Cind friptura este gata, se scoate si se tine la cald. Cind friptura este gata, Se separa sosul ramas. Se adauga la acesta apa, piper si se mai da citeva clocote pe aragaz. Separat se amesteca smintina cu faina si se adauga sosul strecurat, se mai da un clocot - doua. Se taie friptura in felii, se pune pe un platou, se toarna putin sos peste felii. Restul de sos se pune in sosiera si se

serveste. Este foarte bun. Pofta buna!