

Carne de porc aromata, la tigaie





Ingrediente

Cotlet de porc fara os - 600 de grame

Delikat barbeque pentru Friptura de Porc - 3 linguri

Ulei de floarea soarelui - 2 linguri

 20 de minute

 4 portii

 Mediu

Mod de preparare



1. Spala carnea, las-o sa se usuce si taie in patru bucati de grosime egala.



2. Presara cotletele cu condimentele Delikat pentru carne de porc.



3. Prajeste carnea in grasime, in tigiaie, timp de 5 minute pe fiecare parte.

Pofta buna!

Aceasta reteta provine do pe site-ul culinar Retetaperfecta.ro Gaseste-ne pe Facebook, la adresa: <https://www.facebook.com/retetaperfecta.ro>