





Ingrediente

Carne de porc - 1 kg (cotlet sau ceafa, bucata intreaga)

Delikat barbeque pentru Friptura de Porc - 2 linguri

Ulei de floarea soarelui - 2 linguri

 70 de minute

 6 portii

 Mediu

Mod de preparare



1. Spala carnea si usuca pe un prosop de hartie.



2. Prepara marinata amestecand Delikat Barbeque pentru carne de porc cu ulei, dupa care unge carnea cu acest amestec.



3. Da la cuptorul preincalzit la 180 de grade si lasa timp de aproximativ 1 ora. Apoi, taie in felii si serveste.

Pofta buna!

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