




# Friptura de porc cu garnitura



## Ingrediente

Muschi de porc - 1 bucata  
Slanina afumata - 250 de grame  
Morcov - 1 bucata  
Usturoi - 1 catel  
Ardei gras galben - 4 bucati  
Delikat barbeque pentru Friptura de Porc - 1 lingura  
Ulei de floarea soarelui - 250 de grame  
Rama Crème Bonjour cu verdeturi - 1 cutie

 90 de minute  5 portii  Mediu

## Mod de preparare

1. Muschiul de porc il crestezi si il impanezi cu bucatele de slanina, morcovi si usturoi. Bucata fiind in prealabil unsa cu Delikat barbeque pentru Friptura de Porc. Se baga la cuptor intr-o tava cu un pahar de ulei, sa se rumeneasca.
2. Intre timp pregatesti garnitura: ardeii copti, ii cureti de coaja si ii tai fasii mai late, pe acestea le umplii cu crema de branza si formezi rulouri. Le servesti ca garnitura la muschiul impanat.

*Pofta buna!*

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