






Ingrediente

Pulpa de porc - 500 de grame
Carne de gaina - 500 de grame
Vin alb - 1 litru
SarePiperApa - 500 de mililitri

 95 de minute  6 portii  Mediu

Mod de preparare

1. Pentru inceput, carnea de porc o prajesti doar un pic, iar carnea de gaina o fierbi foarte bine. Apoi asezi betele de vita de vie, care pot fi inlocuite si cu bete pentru frigarui, (astfel incat carnea sa stea pe ele, dar sa nu atinga sosul de vin) peste care torni 1 l de vin alb si 1/2 l apa. Apoi pui si carnea, dar nu trebuie sa pluteasca in sosul de vin.
2. Carnea trebuie asezata in asa fel incat sa se abureasca si nu sa fiarba in acel sos. Deasupra carnii presari sare si piper dupa gust. Dupa terminarea acestor operatii inchizi cratita ermetic. Daca nu ai cratita care sa se inchida ermetic, atunci peste capac pui o carpa pe care o legi de jur-impjurul cratitei, iar deasupra poti lega si cu un elastic mai vechi, dar curat. Dai cratita la cuptor pentru 1 ora, la foc mic.
3. Servesti friptura cu cartofi copti pe care ii pregatesti asa: Cureti cativa cartofi, ii tai felii si ungi fiecare bucata cu usturoi si boia (eventual ii poti unge si cu ulei) si ii pui la cuptor pana se rumenesc. Faci un sos din vin amestecat cu 1 lingurita de amidon desfacut tot in putin vin, fierte impreuna si, la final, pui putin sos de soia. Poti decora cu patrunjel verde.

Pofta buna!

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