

Muschi de porc umplut cu carnati



Ingrediente

Carnati afumati - 5 buc.
Carne de porc - 500 gr.
Cartofi - 300 gr.
Cimbru - 50 gr.
Mustar - 2 linguri
Patrunjel (legatura) Piper - 1 lingurita
Sare - 2 lingurite
Ulei de masline - 200 de mililitri
Vin alb - 50 de mililitri

🕒 100 de minute 👤 4 portii

📊 Mediu

Mod de preparare



1. Se taie carnea , se bate putin cu ciocanul de snitele.



2. Se face un amestec din legatura de patrunjel, sare, piper, vin, cimbru si se unge cu o pensula carnea. Se lasa la frigider cca. 1 ora.



3. Se prajesc putin carnatii si se aseaza peste carne.



4. Se ruleaza strans carnea , se unge si pe partea de sus si se da la cuptor pentru 1 ora jumătate, la foc potrivit.



5. Optional se serveste cu garnitura de cartofi nature.

Pofta buna!

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