



Muschiulet "intesar" cu usturoi si rozmarin



Ingrediente

Boia de ardei iute - 10 grame
Cub Knorr Legume - 1 bucata
Muschi de porc - 1 kilogram
Rozmarin - 10 grame
Ulei de masline - 40 de mililitri
Usturoi - 10 catei
Suc de rosii - 200 de mililitri
Whiskey - 50 de mililitri

 110 minute

 4 portii

 Mediu

Mod de preparare

1. Curatati cativa catei de usturoi si taiati-i pe lungime in 3 - 4 bucati pe fiecare. Curatati si cateva frunze de rozmarin de pe o crenguta verde.
2. Cu un cutit cu lama subtire dati cateva buzunarase porcului si umpleti-le pe fiecare cu o bucata de usturoi si o frunza de rozmarin. Cam 5 - 6 buzunarase pentru fiecare bucata de porc. Sfat: folositi un cutit cu lama cat mai subtire, infigeti-l oblic in carne, si rasuciti usor, astfel incat sa aiba loc usturoiul in "buzunar". Aveti grija sa nu mariti gaura de intrare.
3. Faceti un sos dintr-un cub Knorr de legume, un varf de cutit de rozmarin si tot atata boia de ardei iute peste care turnati ulei de masline. Amestecati-le bine si ungeti carnea cu acest sos.
4. Incingeti bine o tigaie si caramelizati carnea cat mai uniform. Asezati intr-un vas de lut carnea caramelizata si turnati sosul ramas, ceva whisky si printre bucatile de carne asezati cateva ramurele de rozmarin. Dati tava la cuptorul incins in prealabil. Sfat: daca doriti un gust mai puternic de usturoi, pregatiti un "mujdei" din cativa catei si folositi whisky-ul in loc de apa. Turnati-l peste carne impreuna cu sosul pomenit mai sus.
5. Carnea a stat la cuptor la foc mediu cam o ora, timp in care o rasuciti de doua ori in tava (astfel incat partea de sus sa se patrunda si ea). Dupa o ora turnati sosul de rosii si mai lasati-o inca jumatate de ora la cuptor, la foc mic. Am indepartat ramurile de rozmarin inainte sa torn sosul de rosii. Se serveste cu piure de cartofi.

Pofta buna!