

Snitel de porc umplut



Snitel de porc umplut!!

Dragilor, am primit o provocare de la **Engie Romania** de a reinterpretata o rețeta clasica, așa ca pentru astazi am pregatit un **snitel** de porc...dar putin mai altfel, adica umplut! ☐

O reteta in care crusta crocanta, care imbraca de obicei snitelul, ajunge sa fie umplutura iar carnea de vitel sa fie inlocuita cu carne de porc.

O varianta la fel de apetisanta, credeti-ma! ☐ Noi le-am servit langa o **salata de cartofi** de primavara!

Ingrediente:

Pentru snitele:

- 800 g cotlet de porc (4 bucati a cca. 200 g fiecare)
- 200 g ciuperci champignon
- 3, 4 linguri ulei
- sare si piper dupa gust
- 2 catei de usturoi
- un ou mic
- o lingura pesmet
- ulei pentru prajit

Sfat: cotletele se usuca foarte bine inainte de a le pune in tigaia cu ulei incins, pentru ca altfel exista riscul ca din ulei sa sara stropi si sa va accidentati.

Iar daca ciupercile nu se afla pe lista voastra de „preferate”, inlocuiti-le cu 100 g branza de oaie (Feta)+3 linguri verdeata tocata amestecata+1 lingurita smantana (acra).

Mod de preparare:

Pregatirea ciupercilor:

Se pregatesc prima data ciupercile, pentru a avea timp sa se raceasca: se curata bine ciupercile cu un prosop de bucatarie. Daca sunt foarte proaspete, atat e destul, daca nu, se inlatura pielita de pe palarioare si se taie putin din baza picioruselor (mai ales daca sunt cu pamant).

Se pune o tigaie pe foc si se incinge uleiul. Ciupercile pregatite se taie feliute si se calesc in ulei (se adauga sare si piper dupa gust), impreuna cu usturoiul tocat, pana scade tot lichidul (cca. 8-10 minute).

Amestecati des, mai ales in ultimele minute. Puteți diminua timpul de calire doar prin a acoperi vasul cu un capac, asa ca puteti opta si pentru varianta asta ☐

Cand sunt gata, se lasa la racit, dupa care se adauga oul si

pesmetul. Se amesteca totul foarte bine si se lasa deoparte:



Preparare snitele:

Cu un cutit ascutit, se cresteaza bucata groasa de cotlet in lungime, astfel incat sa se formeze un buzunar adanc.

Aveti grija sa nu gauriti cotletul, pentru ca, la prajit, umplutura va curge!

Sarati bine in interior si exterior:



Se umplu apoi buzunarele cu amestecul de ciuperci, apasand bine pentru ca umplutura sa se aseze bine:



Cotletele se inchid cu scobitori (eu am pus doar 3, dar puteti sa puneti 4, daca vreti):



Prajire:

In continuare, se ia o tigaie incapatoare si se umple pe jumatate cu ulei. Incercati intotdeauna sa folositi vase de gatit cu un diametru similar ochiului de aragaz. Acest obicei va va ajuta sa nu risipiti caldura degajata.

Snitelele umplute se prajesc in uleiul incins cca. 10 minute pe fiecare parte:



Prezenta flacarii da o caldura instantanee și are o putere ajustabila pe durata procesului de prajire. Snitelele se vor praji uniform si vor obtine o culoare frumoasa si apetisanta!

Snitelele se servesc cu salata de cartofi sau cu orice va pica bine
□



Au fost savurate la maxim de toti pofticiosii mei, si aici il includ si pe Bogdi, care pana nu demult nici nu se atingea de carnea de porc!!! ☐





Snitele de soia cu mustar



Snitele de soia cu mustar, o mancare de post satioasa si gustoasa!

Va spuneam acum doua luni, la **Tochitura de soia**, ca va voi aduce o reteta foarte faina cu soia. Simpla, rapida, gustoasa. Ei bine, iat-o, snitele de soia cu mustar ☐

Se pot servi simple, cu sos de rosii sau **mujdei de usturoi**. Dar si cu o garnitura de ciuperci sau pilaf le-ar sta bine :))

E o **reteta de post** minunata, de care sper sa va bucurati nu numai in zilele de post!!!

Ingrediente:

Pentru bucatile de soia:

- un pachet snitele de soia (100g)
- o lingurita sare

- boabe de piper
- o ceapa mica
- 2 catei de usturoi
- 1-2 foi de dafin
- un cotor de ardei (optional)

Pentru crusta:

- 3 linguri pline cu faina
- o lingura mare mustar
- sare, piper
- 4-5 linguri apa
- condimente dupa gust (sare cu telina, praf de usturoi, boia iute sau dulce)

Va urez: Pofta buna!!!



Mod de preparare:

Pregatiri preliminare:

Eu, mai nou, pun bucatile de soia in apa rece, cat sa le acopere bine, impreuna cu o lingura (rasa) de sare groasa si le las sa se inmoaie cca. 20 de minute. La jumatatea timpului, le intorc pe cealalta parte. Arunc apa, si apoi le pun la fiert.

Am vazut ca ies mai bine asa, dar voi daca vreti sa scurtati timpul de preparare, puteti sa le puneti direct la fiert.

Fierbere:

Astfel, puneti bucatile de soia intr-o oala incapatoare cu apa fierbinte (o puneti din timp pe foc). Condimentati puternic apa cu sare, cateva boabe de piper, ceapa taiata feliute, cateii intregi de usturoi (eu i-am lasat cu tot cu coaja), foile de dafin si ardeiul.

Lasati la fiert, cu capac, timp de aproximativ 20 de minute; scoateti apoi feliile de soia si lasati-le la scurs intr-o strecuratoare. Cand sunt bine racorite, presati-le bine intre palme si puneti-le deoparte, pe un platou.

Preparare sos de faina si prajire:

Preparati sosul din faina, mustar, apa si condimente, putin mai gros decat un aluat pentru clatite. Condimentati bine compozitia!!!

Se iau pe rand feliile de soia, se dau prin sosul de mustar si se prajesc in tigaie, la foc potrivit, pe ambele parti, pana se rumenesc.

Au avut mare succes!! :))



Pozele vechi □





Snitel vienez



Snitel vienez! Ce poate fi mai bun de-atat?! ☐
Snitelul este „mancarea” preferata a lui Bogdi (pana si la gradi il mananca cu pofta), asa ca de ziua lui l-am rasfatat (si nu numai pe el, he, he...) cu o portie maaare, careia nu i-au lipsit, bineinteles, **gogosarii murati** facuti de mami si de buni, cei mai buni din lume :)))

Ingrediente pentru 4 portii:

- 4 felii snitel manzat (carne de vitel) sau porc
- 100 g faina
- 2 oua
- 1 lingura ulei
- 2 linguri lapte
- pesmet
- o lamaie (optional)

Cu adevarat delicios!!!! Un snitel **cu carne de vitel**, cu crusta crocanta de pesmet:



Mod de preparare:

Intr-un vas se bat ouale; se amesteca apoi cu laptele, uleiul si sarea.

Bucatile de carne se feliaza, nu prea subtire, si se condimenteaza (sare, piper, praf de usturoi, condimente speciale pentru gratar, etc.). Daca le cumparati gata ambalate si sunt prea groase, le bateti putin cu ciocanul de carne sau cu muchia unui cutit.

Le puteti tine in prealabil la rece pentru 10 minute (pentru ca aromele sa se intrepatrunda cat mai bine) dar la fel de bine se pot pune la prajit imediat dupa ce le-ati condimentat.

Regula snitelului este sa se dea prima data prin faina, prin amestecul de oua si la sfarsit prin pesmet.

Snitelele se pun la prajit intr-o tigaie cu ulei incins, pana se rumenesc. E important ca uleiul sa fie incins, pentru a obtine o crusta delicioasa □ Desigur, feliile de carne se prajesc pe fiecare

parte pana cand prind o culoare frumoasa, aurie.

Se servesc cu cartofi fierti, simpli, sau stropiti cu zeama de lamaie.



0 mica sectiune :))



Laura Sava