

Medalioane de porc si sunca



Medalioane de porc si sunca, cu garnitura de sparanghel, galuste din faina si sos de ardei! Un titlu lung dar cu rezultat delicios ☐ Cred ca este singura postare care contine atat de multe retete stranse la un loc :))

Le veti descoperi pe toate, cu ingrediente si mod de preparare, mai jos, pe pagina. Le luam pe rand!

Sa incingem, deci, tigaile!!!!!! ☐

Medalioane de porc si sunca:

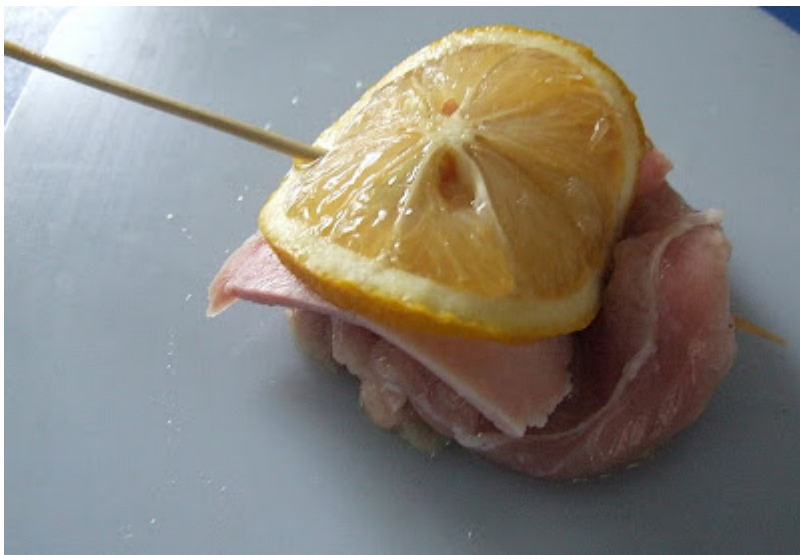
- 4 medalioane de porc de cate 150 g (4 bucati muschiulet de porc)
- sare si piper, dupa gust
- 8 felii sunca de Parma (de 30 grame)
- 4 felii de lamaie
- 2 linguri faina
- 3, 4 linguri ulei de masline
- 150 ml vin alb sec
- 50 g unt rece
- 2 linguri patrunjel tocat

Mod de preparare:

Am gasit sunca de Parma intr-un final, la Metro... dar costa peste 2 milioane de lei, vechi, bucata de juma' de kil, de mi-au iesit ochii din orbite cand am vazut pretul...dar isteata cum sunt, am rezolvat rapid neajunsul. Am inlocuit-o cu sunca de Praga! Ce, zici ca-i acelasi lucru! ...si suna la fel! ☐



Se spala medalioanele de porc, se sterg cu hartie, se bat, se sareaza si pipereaza. Se aseaza pe fiecare medalion cate 2 felii de sunca. Se aseaza deasupra cate o felie de lamaie si se inteapa cu o scobitoare:



Se pudreaza medalioanele cu faina pe ambele fete:



Se incinge uleiul de masline intr-o tigaie mare si se prajesc inaptriu 4 minute pe fiecare parte:





Se scot apoi din tigaie si se pastreaza la cald. Se stinge sosul din tigaie cu vin si se da in fiert la foc iute, pana ce isi reduce volumul la jumatate.

Tigaia se ia de pe foc si se inglobeaza untul bucati, batand cu telul. Se inglobeaza apoi patrunjelul tocat si se condimenteaza cu sare si piper.

Medalioanele de porc se reaseaza in tigaie, impreuna cu sosul si se incalzesc putin. Se servescacompaniate de o garnitura de cartofi fierti (eu- cu galustile de cartofi) si sparanghel.

Sparanghel:

- sparanghel verde la borcan (330 g)
- 50 g unt



...pus la scurs:



Aici l-am prajit usor in unt, pe ambele fete:



Sos de ardei gras cu lamaie:

- 2 rosii
- 2 ardei grasi rosii
- o ceapa
- 1 lingura unt
- 150 ml zeama de sparanghel
- 1 lingura smantana
- sare, piper
- 1-2 linguri suc de lamaie
- o lingura coaja de lamaie (optional)

Ingredientele:



Se oparesc, se curata si se taie jumatati rosiiile. Se spala, se curata si se taie bucati ardeii grasi. Se curata si se toaca ceapa:



Legumele se calesc in unt, se toarna zeama de sparanghel si se fierbe 8 minute. Se paseaza si se amesteca smantana, sare , piper, suc si coaja de lamaie:



Galusti din cartofi:

- 4 felii de paine alba, fara coaja
- 1 kg de cartofi fainosi, fierti
- 2 oua
- 4 linguri de unt
- 125 ml lapte
- 3 linguri de gris, sare

Cartofii pregatiti:



... fierti:



...pasati:



Poza cu ingredientele:



Feliile de paine se taie cubulete apoi se prajesc in unt, fara a le arde:



Cartofii se rad fin si se acopera cu apa rece timp de 25 minute. Se scurg cartofii de apa si apa se pastreaza. Cartofii rasi se pun intr-un servet si se paseaza bine printr-o sita pana cand nu mai au deloc apa.

Se incalzeste laptele cu o priza de sare. Se adauga grisul si se lasa la fiert 3 minute, amestecand continuu:



Se adauga apoi in compositie cartofii rasi si ouale:



Se clocoteste o cantitate suficienta de apa sarata in care se fierb galustile din aluatul de cartofi.

In galusti se pune in centru un cubulet de paine prajita:



Asa arata, insirate ca la parada... ☐



Iar aici sunt gata, dupa ce au fiert vreo 15 minute...
Cele mai bune galuste pe care le-am mancat vreodata, delicate- asa cum zice si reteta...



0 alta reteta inedita de galuste, cu paine si cascaval, gasiti si

aici: **Supa cu galuste din paine**