

Friptura de porc cu mere umplute si „banuti” de cartofi



Friptura de porc cu mere umplute si „banuti” de cartofi: un fel de mancare festiv si foarte gustos, de care ne-am bucurat de Craciun...si nu numai! ☐

Ingrediente:

- o bucata muschiulet de porc
- o ceapa mare
- un morcov
- 4 mere rosii
- vin rosu, un pahar
- sare si piper, dupa gust

Mod de preparare:

Se portioneaza muschiuletul de porc:



Se taie ceapa solzisorii si morcovi rondele:



Se aseaza deasupra carnea; se condimenteaza:



Se aleg cateva mere frumoase; se spala:



Se scobesc cu grija, iar capacele se umplu cu cate o lingura mare de unt.



Varza se rade si se caleste in putin ulei pana cand se inmoaie.
Se fierb merele in vin rosu cca. 10 min:



<http://savalaura.blogspot.com>

Cand sint gata, se umplu cu varza calita si se servesc alaturi de cartofi piure modelati cu spritul si dati la cuptor cam 20-25 de min. Delicios!!!



<http://savalaura.blogspot.com>