

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!!! ☐





Laura Sava