

Piept de porc crocant



Piept de porc crocant



În acest articol vă împărtășesc secretul unei rețete incredibile: – **Piept de porc crocant** pentru masa de sărbători. Această rețetă va transforma orice masă festivă într-o experiență culinară de neuitat.

- 3 kg piept de porc
- 7 g sare
- 5-6 căței de usturoi
- 1 linguriță cimbru uscat
- 1 vârf linguriță fulgi de ardei iute
- 1/2 linguriță piper
- 1 linguriță boia de ardei dulce
- 1 lingură ulei
- sare grunjoasă
- 3 crenguțe rozmarin
- 2 lingurițe oțet

1. Perforează șoricul cu un instrument special sau cu

scobitori/bețe de frigăruie. Fă găuri mici, fără a ajunge la carne.



2. După perforare, întoarce carnea cu șoricul în jos și condimentează cu usturoi, cimbru, dafin, ardei iute, piper și boia.
3. Unge cu puțin ulei și masează bine condimentele în carne.
4. Întoarce carnea și acoperă șoricul cu sare grunjoasă. Lasă la frigider timp de 24 de ore pentru a absorbi umezeala.
5. Îndepărtează sarea de pe șoric și șterge-l cu oțet pentru a favoriza formarea crustei crocante.



6. Într-o tavă cu grătar, așează carnea pe o folie de aluminiu cu hârtie de copt, creând o tăviță. Așază crenguțele de rozmarin sub carne.
7. Preîncălzește cuptorul la 180°C și coace carnea timp de 60 de minute pe raftul inferior al cuptorului.
8. După coacere, crește temperatura cuptorului la 250°C cu funcția de gratinare și coace pentru încă 10-20 de minute până când șoricul devine crocant și "înflorește".



9. Taie friptura în felii și servește-o cu garnitură preferată, cum ar fi sfeclă cu hrean.

