

Pulpa de Miel la Cuptor Impanata cu Usturoi

Timp de preparare: 2 ore

Ingrediente:

- o pulpa de miel
- o capatana de usturoi
 - condimente
- un pahar de vin alb
- o legatura de usturoi verde

Ustensile de bucatarie:

- tava de cuptor
- tocator de usturoi
- cutit cu varful ascutit

Electrocasnice:

- cuptor de aragaz

Mai intai pregatim pulpa de miel. Nu este nevoie sa o dezosam, deoarece este mai gustoasa ca atare si, urmand pasii acestei retete, carnea nu va ramane cruda nici macar in mijloc. O spalam si apoi, cu un cutit bine ascutit, facem incizii adanci in carne, in care vom introduce usturoiul si condimentele. Un alt motiv este ca, pulpa fiind intreaga, are nevoie sa se patrunda bine la cuptor.



Poza 1: Pulpa de miel pentru friptura

Curatam usturoiul si il taiem bucatele mici...



Poza 2: Curatam usturoiul pentru friptura

... cu care vom impana pulpa de miel. Introducem usturoiul in fiecare incizie facuta cu cutitul, pe ambele parti.



Poza 3: Impanam pulpa de miel cu bucatile de usturoi

Adaugam si condimentele preferate: cimbru, nucsoara, sare si piper.



Poza 4: Adaugam condimentele de friptura

Asezam pulpa de miel in tava si turnam paharul de vin alb peste carne. Acesta va fragezi friptura de miel si va indeparta eventualul miros neplacut.



Poza 5: Turnam vinul peste carne

Adaugam si apa, astfel incat carnea sa fie pe jumatate in lichid. Astfel, nu se va lipi de tava si se va face inabusit in cuptor. Daca este nevoie, mai adaugam apa pe masura ce se evapora in cuptor.



Poza 6: Adaugam suficienta apa in tava

Dam tava cu friptura la cuptor, la foc potrivit, pana cand se rumeneste si furculita intra cu usurinta, iar sosul scade. Aromele din bucatarie vor fi foarte apetisante.



Poza 7: Dam friptura la cuptor sa se rumeneasca

Intre timp, pregatim mujdeiul de usturoi verde. Spalam si curatam usturoiul. Vom folosi partea alba si jumătate din partea verde a acestuia.



Poza 8: Curatam usturoiul verde

Dam usturoiul prin toculator de usturoi, adaugam sare dupa gust si apa.



Poza 9: Tocam usturoiul pentru mujdei

Mujdeiul este gata. Primavara, usturoiul verde este cel mai potrivit.



Poza 10: Mujdeiul este gata

Am scos si pulpa de miel din cuptor. Arata foarte bine, rumenita si este delicioasa! O asezam pe un platou si o aducem pe masa de Paste. Optional, putem indeparta usturoiul alb de pe friptura. Oricum, dupa ce a stat in cuptor nu mai este iute si a ramas doar aroma.



Poza 11: Friptura asezata pe un platou

Taiem cate o portie pentru fiecare si adaugam usturoiul verde deasupra. Friptura este frageda si gustoasa. Pofta Mare!



Poza 12: Pulpa de miel impanata cu usturoi este gata

Varianta tiparibila:

Pulpa de Miel la Cuptor Impanata cu Usturoi

Timp de preparare: 2 ore

Ingrediente:

- o pulpa de miel
- o capatana de usturoi
- condimente
- un pahar de vin alb
- o legatura de usturoi verde

Ustensile de bucatarie:

- tava de cuptor
- tocator de usturoi
- cutit cu varful ascutit

Electrocasnice:

- cuptor de aragaz

Mode de preparare:

1. Mai intai pregatim pulpa de miel. Nu este nevoie sa o dezosam, deoarece este mai gustoasa ca atare si, urmand pasii acestei retete, carnea nu va ramane cruda nici macar in mijloc. O spalam si apoi, cu un cutit bine ascutit, facem incizii adanci in carne, in care vom introduce usturoiul si condimentele. Un alt motiv este ca, pulpa fiind intreaga, are nevoie sa se patrunda bine la cuptor.

2. Curatam usturoiul si il taiem bucatele mici, cu care vom impana pulpa de miel. Introducem usturoiul in fiecare incizie facuta cu cutitul, pe ambele parti. Adaugam si condimentele preferate: cimbru, nucsoara, sare si piper. Asezam pulpa de miel in tava si turnam vinul alb peste carne. Acesta va fragezi friptura de miel si va indeparta eventualul miros neplacut. Adaugam si apa, astfel incat carnea sa fie pe jumătate in lichid. Astfel, nu se va lipi de tava si se va face inabusit in cuptor. Daca este nevoie, mai adaugam apa pe masura ce se evapora in cuptor.

3. Dam tava cu friptura la cuptor, la foc potrivit, pana cand se rumeneste si furculita intra cu usurinta, iar sosul scade. Aromele din bucatarie vor fi foarte apetisante.

4. Intre timp, pregatim mujdeiul de usturoi verde. Spalam si curatam usturoiul. Vom folosi partea alba si o jumătate din partea verde a acestuia. Dam usturoiul prin tocatorul de usturoi, adaugam sare dupa gust si apa. Mujdeiul este gata. Primavara, usturoiul verde este cel mai potrivit.

5. Am scos si pulpa de miel din cuptor. Arata foarte bine, rumenita si este delicioasa! O asezam pe un platou si o aducem pe masa de Paste. Optional, putem indeparta usturoiul alb de pe friptura. Oricum, dupa ce a stat in cuptor nu mai este iute si a ramas doar aroma. Taiem cate o portie pentru fiecare si adaugam usturoiul verde deasupra. Friptura este frageda si gustoasa.

Pofta Mare!