Coaste de porc la cuptor (Reteta Video)

Marinate indelung, fierte inainte, facute pe gratar sau inabusite, coaste de porc sunt definitia unei fripturi aromate si gustoase. Sunt minunate pe gratar, dar cand vremea nu ne lasa sa le savuram in tihna, putem obtine rezultate impresionante daca le gatim si in cuptorul aragazului. Reteta de coaste de porc la cuptor se pregateste repede, cu ingrediente accesibile si este extrem de simpla! Deci sa trecem la treaba….si apoi sa savuram….

INGREDIENTE

- 1,5 kg. de coaste de porc spalate si sterse
- 2 linguri cu mustar
- 2 linguri cu pasta de rosii
- 2 linguri cu miere
- 4 linguri cu ulei de masline
- 3 catei de usturoi curatati si spalati
- 10 fire de cimbru spalate
- 6-7 frunze de salvie spalate
- o lingurita cu boia
- sare
- piper proaspat macinat
- 4-5 linguri cu apa

Portii: 5
Timp de preparare: sub 90 minute

MOD DE PREPARARE RETETA Coaste de porc la cuptor (Reteta Video):

Tocam marunt cimbrul si frunzele de salvie. Pregatim un bol mare in care zdrobim usturoiul. Adaugam salvia, cimbrul,

mustarul, pasta de rosii, mierea, uleiul de masline si boia de ardei. Condimentam cu sare si piper macinat. Amestecam bine toate ingredientele pana cand obtinem o pasta.

Punem coastele de porc in pasta pregatita si le ungem bine. Acoperim bolul cu folie alimentara si il introducem in frigider pentru minim o ora.

Dupa aproximativ 45 de minute, incalzim cuptorul si pregatim o tava. Scoatem carnea de porc marinata din frigider si o asezam in tava pregatita.

Turnam peste bucatile de coaste cele 4-5 linguri cu apa si punem deasupra sosul ramas in bol. Introducem tava in cuptorul incalzit pentru aproximativ 45 de minute.

Din cand in cand scoatem vasul din cuptor si stropim coastele de porc cu sosul din tava.

Cand carnea este rumenita si se indeparteaza usor de pe oase, scoatem preparatul din cuptor.

Servim cald, cu garnitura preferata si salate sau muraturi.

POFTA BUNA!

Sursa: bucataras.ro

Sursa video: youtube.com