



CIRCO THERM®
80-90 MINUTE

PORC UMPLUT CU CÂRNAȚI DE MISTREȚ



4-6 PORȚII

INGREDIENTE

1 kg cotlet/mușchiuleț, fără șorici.
4 cârnați de mistreț
1 mar, decojit și tăiat fin cubulețe
1/2 linguriță de salvie uscată
2 cartofi mari tăiați în bucăți de câte 3 cm
2-4 morcovi decojiți, tăiați în bucăți mari
un dovleac plăcintar mic decojit și tăiat în bucăți mari
2 cepe roșii decojite și tăiate în sferturi
4 - 6 căței de usturoi întregi, cu coajă 2 lămâi
1 lingură de ulei
amestec de ierburi
2 căței de usturoi zdrobit
2 lingurițe de salvie uscată
un cub de 1 cm de ghimbir decojit și ras
zeama de la 2 lămâi (mai sus)
1 lingură de ulei de măsline

MOD DE PREPARARE

Scoate pielița de pe cârnații de mistreț și pune carnea din cârnați într-un bol. Amestecă cu merele tăiate cubulețe, salvie, sare și piper. Taie un buzunar mare în centrul cărnii de porc și umple-l cu umplutura de mistreț.

Pregătește legumele și pune-le într-o cratiță universală, pune 1 lingură de ulei și puțină sare și piper. Stoarce zeama din lămâi într-un bol mic și amestecă cu ingredientele pentru crustă. Taie lămâile în sferturi și pune-le în cratița universală. Freacă amestecul de ierburi pe toată suprafața spatei de porc și așază pe pat de legume.

Pune în cuptorul neîncălzit și coace la CircoTherm®, cu adăugare de abur conform indicațiilor. Carnea de porc trebuie să ajungă la temperatura de 80°C sau sucul care se scurge din carne trebuie să fie complet transparent, înainte de a servi.

Îndepărtează lămâile și servește cu legumele scurse.
Folosește sucul cărnii ca bază pentru sos, îngroașă cu făină și supă.