

# Coasta de porc cu cartofi

## Ingrediente

*1 bucata coasta de porc  
250 g cartofi  
250 ml vin rosu  
1 catel de usturoi  
boia de ardei iute  
sare  
piper  
rozmarin  
cimbru  
ulei*

## Preparare

*Speli coasta de porc, o condimentezi cu sare, piper, rozmarin si cimbru. Intr-o tava cu ulei pui coasta, vinul, apa cat sa o cuprinda si cativa catei de usturoi. O lasi la cuptor pana este bine patrinsa. Cureti de coaja si speli cartofii. Ii tai in patru, ii dai prin usturoi pisat si ii ungi cu o pensulancu sos facut din ulei si boia de ardei. Ii dai la cuptor pentru 30 de minute sa se rumeneasca. Servesti coasta de porc alaturi de cartofi.*