

Friptura de cap de piept de porc

Ingrediente

*1 1/2 kg cap de piept
1 ceasca de ulei
sare
verdeata tocata
1 pahar de vin alb
1 cana de supa
usturoi
piper boabe*

Preparare

Carnea se spala, se taie felii mari care se prajesc in ulei incins. Cand s-au rumenit usor, se pun in cratita in care s-au prajit impreuna cu o ceasca de supa sau de apa calda, apoi se adauga boabe de piper si sare dupa gust, se acopera cratita si se micsoreaza focul. Dupa o jumatate de ora de fierbere se adauga un pahar de vin alb si verdeata tocata, precum si cativa catei de usturoi tocati marunt. Se trage cratita de pe foc cand friptura este moale.

Se serveste fierbinte, cu garnitura de legume.