

Friptura la gratar

Ingrediente

*6 felii de carne macra de porc
1 lingura de ulei
sare
cimbru
usturoi*

Preparare

Se spala carnea, se sterge cu un prosop curat, se bate usor fiecare felie. apoi se pune pe gratar. Se frige in cuptorul aragazului sau pe un gratar special, care se aseaza direct pe flacara. Carnea se unge cu ulei inainte de a fi pusa pe gratar si se sareaza cand friptura este aproape gata. Friptura se frige la foc potrivit, cu o tava cu apa pusa sub gratarul aragazului. Se parfumeaza cu cimbru cand este gata si se serveste cu mujdei de usturoi.

Friptura se face in acelasi fel pe jar, pusa direct pe un gratar de sarma. Se fntoarce des, ca sa se patrunda bine.