



## Sandwich cu muschiuleț de porc frăgezit

Steps: 5

Difficulty Grad:

### Ingredients

Portions

200 g	mușchiuleț de porc frăgezit	2 felii	pâine țărănească
4	ouă	500 ml	lapte
100 g	unt	50 g	emmentaler
100 g	pesto	100 g	salam picant
50 g	castraveți murați	100 g	cremă de brânză
50 g	ardei iuți murați		cartofi congelați
	sare și piper		ulei de măsline
10 g	anșoa		

### Instructions

Rețeta de **sandwich cu mușchi de porc**, recomandată de **Chef Radu Darie**, duce banalul preparat la un nou nivel, pentru a obține un mix de gusturi și texturi inedite. Fiecare mușcătură oferă o combinație reușită între **mușchiulețul de porc fragezit**, brânza cremoasă, castraveți și condimente. Vezi mai jos câteva recomandări pentru a pregăti un **sandwich cu mușchi de porc**:

- Folosește pentru sandwich doar **carne proaspătă** de porc;
- Nu înghesui tigaia - atunci când prăjești carnea de porc, asigură-te că nu aglomerezi tigaia. Altfel, riști scăderea temperaturii uleiului și o carne unșuroasă și mult prea moale;
- Deoarece pâinea se poate înmuia la frigider, este recomandat să consumi sandwich-urile imediat după preparare, când încă sunt calde;
- Dacă nu ai anșoa, o poți înlocui cu capere;
- Rețeta poate fi personalizată, la nevoie. Nu îți place salamul picant? Înlocuiește-l cu unul preferat de tine;
- Pentru o aromă inedită, mai bogată, înlocuiește crema de brânză cu brânză moale de capră;
- Pentru un gust mai crocant, la prăjire adaugă și o lingură de pesmet;
- Ca alternativă, poți prăji pâinea pe grill cu puțin unt;
- Pentru a accentua savorile, pregătește acasă pesto din usturoi și ierburi aromatice proaspete;
- Dacă preferi gustul picant, poți stropi crema de brânză cu sos sriracha;
- Pentru un gust proaspăt, decorează sandwich-ul cu pătrunjel verde sau rucola;

- Alătură sandwich-ului o salată verde simplă sau legume la cuptor.

1. Se toacă ardeii iuți, castraveții murați și anșoa-ul. Apoi se amestecă cu crema de brânză pentru a forma un sos.
2. Mușchiulețul frăgezit se taie în două. Se pune într-o tigaie încinsă, cu ulei și unt, și se rumenește 3-4 minute pe fiecare parte. Carnea se ia de pe foc și se taie felii subțiri, apoi se pun cu grijă în tigaie pentru a le prăji pe ambele părți.
3. Se prăjesc cartofii congelați după preferință.
4. Cele două felii de pâine țărănească se trec printr-un amestec lichid format din ouă, lapte, sare și piper. Apoi se prăjesc în tigaie, pe ambele părți.
5. Se ansamblează sandwich-ul astfel: se ung ambele felii de pâine cu sosul pregătit, se așază salam picant pe o felie, peste se pune carnea frăgezită, două felii de Emmentaler și se închide sandwich-ul. Peste așezăm alte două felii de Emmentaler și întreg sandwich-ul se dă la cuptor pentru 20 de minute la 160°C.  
Se servește cald.  
Poftă bună!

***Bucură-te de o experiență culinară completă! Descoperă promoțiile noastre la ingredientele necesare pentru a găti o rețetă ca un adevărat Chef!***

**Autor:** Chef Radu Darie

**Mai multe rețete de la acest autor**

**Vezi mai multe rețete și sfaturi utile din această categorie.**

---

Sandwich cu mușchiuleț de porc frăgezit

Stand 08.07.2024