



Retete Culinare Romanesti | bucatarasulmaxi.ro: Mici de Porc de Casă - Rețetă Tradițională Românească

Preparat traditional romanesc Mediu 105 min 4 portii Chef: Lucian

Micii de porc de casă sunt un preparat tradițional românesc, apreciat pentru aroma intensă și textura fragedă. Pregătiți din carne tocată de porc și condimente atent alese, aceștia devin succulenți și gustoși după o perioadă de odihnă a compoziției. Sunt perfecți pentru grătar, alături de muștar, pâine proaspătă și o salată de sezon.

Ingrediente

1 kg carne tocată de porc

5 căței de usturoi

1 linguriță bicarbonat de sodiu

1 linguriță cimbru uscat

1 lingură boia dulce

200 ml apă minerală rece sau supă de oase

1 linguriță sare grunjoasă

1 linguriță piper măcinat

Mod de preparare

1. Curăță usturoiul și zdrobește-l până obții o pastă fină.
2. Pune carnea tocată într-un bol încăpător și adaugă usturoiul, bicarbonatul de sodiu, cimbrul, boiaua, sarea și piperul.
3. Toarnă treptat apa minerală rece sau supă de oase și frământă bine compoziția timp de 10-15 minute, până devine omogenă și lipicioasă.
4. Acoperă vasul și lasă compoziția la frigider cel puțin o oră, de preferat peste noapte, pentru ca aromele să se combine.
5. Umezește-ți mâinile și modelează micii în forma clasică, de aproximativ 8-10 cm lungime.
6. Încinge bine grătarul sau tigaia-grill și unge ușor suprafața cu puțin ulei, dacă este necesar.
7. Gătește micii 10-15 minute, întorcându-i frecvent pe toate părțile până sunt bine rumeniți și pătrunși.
8. Servește-i fierbinți alături de muștar, pâine proaspătă și murături sau salată.