





***Mușchiuleț de porc umplut  
cu brânză albastră, pere și  
rozmarin***

 Pentru: 2 porții  Gata în: > 60 minute  Dificultate: ușor

*“O rețetă simplă, dar delicioasă și cu un aer festiv, mușchiulețul de porc umplut cu brânză și pere nu trebuie să lipsească de pe masa ta de Crăciun!”*

## **Ingrediente**

- ✓ 2 eșalote (ceapă franțuzească)
- ✓ 1 lingură unt
- ✓ 2 pere
- ✓ 250 ml vin alb sec
- ✓ un mușchiuleț de porc (aproximativ 1 kilogram)
- ✓ sare și piper
- ✓ 75 g brânză cu mucegai albastru (Roquefort, Gorgonzola, Stilton sau alt tip preferat de către tine)
- ✓ 2 crenguțe de rozmarin
- ✓ 2 linguri [Untdelemn de la Bunica pentru Prăjit](#)

## **Cum prepari?**

1. Curăță și spală foarte bine eșalotele și perele.
2. Toacă eșalotele mărunt, iar perele taie-le cubulețe.
3. Într-o tigaie adaugă lingura de unt și călește eșalotele până când acestea se înmoaie.
4. Adaugă perele și mai lasă la călit această compoziție timp de 2-3 minute.
5. Toarnă vinul alb și lasă la fiert, la foc mare timp de 10 minute, până când se evaporă lichidul.
6. Taie mușchiulețul de porc pe mijloc astfel încât acesta să se

*“deschidă” precum o carte.*

7. *Bate-l ușor cu un ciocan de bucătărie până se nivelează. Încearcă să nu îl bați prea tare, ca pentru șnițele, pentru că se subțiază prea mult.*
8. *Condimentează-l, pe ambele părți, cu sare și piper.*
9. *Așază umplutura de pere în mijlocul mușchiulețului, pe lung.*
10. *Presară deasupra brânza sfărâmată.*
11. *Unește cele două bucăți de mușchiuleț și pune deasupra tăieturii crenguțele de rozmarin. Leagă-le cu o sfoară pentru carne.*
12. *Într-o tigaie care poate folosită și în cuptor, încinge uleiul și așază mușchiulețul de porc. Se prăjește pe toate părțile, până când capătă o nuanță maronie.*
13. *Pre-încălzește cuptorul la 180 °C.*
14. *Introdu tigaia în cuptor și așteaptă 20 minute sau până când carnea atinge temperatura internă de 74° C (poți folosi un termometru de carne pentru această operațiune).*
15. *Scoate tigaia din cuptor și lasă mușchiulețul să se răcească 10 minute înainte de a-l tăia.*

***Rețeta de mușchiuleț de porc umplut cu brânză albastră și pere este alegerea perfectă pentru o cină romantică în doi sau pentru o masă festivă în familie. Bunica îți propune să alături acestei rețete delicioase și un pahar de vin roșu!***