



## Piept de porc la cuptor

- **piept de porc taiat felii, cu sorici si os - 500 g**
- **sare, piper, boia dulce si picanta - dupa gust**
- **paprica si usturoi(condiment uscat) - dupa gust**

Se condimenteaza carnea si se aseaza intr-un vas de iena.

Deasupra se toarna sosul de legume sos de legume (il gasiti in reteta "Aperitiv cu legume").

Se acopera cu folie de aluminiu si se baga in cuptorul incins la 200°C pentru aproximativ 1 ora si 20 minute.

Se serveste calda cu garnitura de cartofi natur, legume sau cu mamaliguta si mujdei de usturoi.

Pofta buna!