






Ingrediente

Carne pui - 7 copane si 7 aripi
Cartofi - 4 buc
Ceapa - 3 buc
Morcov - 4 buc
Piper negru macinatRosii - 1 buc
Ulei de floarea soareluiUsturoi - 24 catei
Fasole verde - 8 pastai
Sare - 1 varf

 40 de minute  7 portii  Mediu

Mod de preparare



1. Pentru realizarea retetei de astazi "Buchetele la cuptor", in primul rand trebuie sa pregatim ingredientele. Spalam copanele si aripioarele de pui, le curatam si le lasam deoparte.



2. Apoi curatam cartofii si ii taiem rondele. Mai avem nevoie de ceapa, (pe care o curatam si o taiem rondele), de usturoi (curatam cateii de coaja), morcovi (curatati de coaja si taiati fasii) si pastai de fasole verde. Apoi, spalam rosia si o taiem feliute. Dupa ce am pregatit toate ingredientele, punem pe masa tava pentru cuptor si folie de aluminiu. Rupem o bucata de folie de aluminiu, de marime patrata, si o punem pe masa. Pe folie punem 2 - 3 felii de cartofi, 2 - 3 rondele de ceapa si un morcov. Apoi punem un copanel si o aripioara de pui. Mai adaugam o pastaie de fasole verde, 2 feliute de rosie si 3 catei de usturoi. Asezonam cu sare si piper, apoi turnam putin ulei (aproximativ 1 lingura).



3. Dupa aceea, strangem folia de jur imprejur si formam astfel buchetelul. Il punem in tava de cuptor.



4. La fel procedam si cu celelalte ingrediente. Formam toate buchetetele si le punem in tava. Le dam la cuptor la foc potrivit. Dupa aproximativ 20 de minute, scoatem tava din cuptor.



5. Daca vreti sa serviti buchetetele fiind doar inabusite, le scoateti pe farfurie si urati pofta buna celor dragi. Daca insa vreti ca puiul sa fie putin rumenit, desfaceti putin buchetetele si bagati tava la cuptor din nou. Si le lasati pana se rumenesc putin. Gustul este absolut minunat in ambele cazuri. O nebunie!

Pofta buna!

Aceasta reteta provine de pe site-ul culinar Retetaperfecta.ro Gaseste-ne pe Facebook, la adresa: <https://www.facebook.com/retetaperfecta.ro>