

Piept de pui crocant in cuptor:

Ingrediente

Piept de pui - 500 de grame
Delikat gust de Gaina - 3 lingurite
Oua - 2 bucati
SarePiperFulgi de porumb - 100 de grame
Ulei de masline

 30 de minute  4 portii  Mediu

Mod de preparare

1. Se bat ouale impreuna cu Delikat si se pun la rece pentru cateva minute.
2. Intre timp bucatile de pui taiate potrivit se asezonaaza cu sare si piper si cu putin ulei de masline, apoi se trec prin pesmet.
3. Se scot ouale din frigider si se tavalesc bucatile de carne prin acest amestec ,apoi se trec prin fulgii de porumb maruntiti .
4. Se aseaza bucatile de pui in tava tapetata cu hartie de copt sau cu folie de silicon. Se da drumul la grill-ul cuptorului cu 5 minute inainte sa bagi tava cu bucatile de carne. Se tine la cuptor pana cand fulgii de porumb capata o culoare galben-auriu sau in functie de cat de crocant se doreste. Pofta buna

Pofta buna!

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