




Piept de pui cu sos de rosii



 35 de minute  3 portii  Mediu

Ingrediente

Carne de pui - 400 de grame
Bere blonda - 1 cana
Usturoi - 3 catei
Delikat gust de Gaina - 2 lingurite
Rosii fara coaja - 500 de grame
Masline negre - 50 de grame
Ceapa verde - 1 legatura
Usturoi verde - 1 legatura
Foi dafin Patrunjel (legatura) Oregano Cimbru Sare Piper Ulei
de floarea soarelui

Mod de preparare

1. Pui pieptul de pui la marinat cu bere, 2 lingurite de Delikat gust de gaina si usturoi pisat. Lasi minim 1 ora sau maxim 1 zi, inainte de a fi pregatit.
2. Scurgi carnea si o pui pe gratar, circa 20-25 de minute, la foc mediu. Intre timp, faci sosul de rosii.
3. In putin ulei de masline pui rosiiile taiate marunt. Adugi ceapa, usturoiul (tocate marunt), maslinele si verdeata. Condimentezi cu oregano, cimbru, sare si piper, lasand sa fiarba la foc mic.
4. Cand sosul devine consistent, adaugi foaia de dafin si mai lasi cratita pe foc 1 minut. Servesti sosul alaturi de puiul facut la gratar.

Pofta buna!

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