



## Ingrediente

Pui grill - 1 bucata

UleiUsturoi capatana - 1 bucata

ChimionCoriandruScortisoara baton chili Boia de ardei iuteTurmericSareLamaiePatrunjel

 100 de minute  6 portii

 Dificil

## Mod de

## preparare

1. 1. Intr-o tigaie, fara adaos de grasime se prajesc chimionul, coriandrul si scortisoara pana incep sa miroasa. Se pun in masina de cafea impreuna cu chili, boia, turmenic si sare si se macina fina.
2. 2. Se adauga peste condimentele macinate uleiul si sucul de lamaie si se mixeaza bine.
3. 3. Puiul se aplatizeaza. Practic prima data taiati sira spinarii, apoi il intoarceti si scoateti osul pieptului. La final taiati pielea in exces de pe margini.
4. 4. Turnati marinata peste pui, masati-l bine peste tot, acoperiti-l cu folie de plastic si dati-l la frigider peste noapte.
5. 5. A doua zi scoateti-l din frigider cu 1 ora inainte de a-l prepara, sa aiba timp sa revina la temperatura camerei.
6. 6. Preincalziti cuptorul la 200C. Inveliti doua caramizi in folie de aluminiu si introduceti-le la cuptor sa se incinga.
7. 7. Pe ochiul mare al plitei, incalziti usor uleiul intr-o tigaie mare. Adaugati cateii de usturoi necuratati de coaja, doar striviti cu lama cutitului si cele 2 linguri de ulei. Lasati la foc mic sa se prajeasca pana devin rumeni. Scoateti-i din tigaie, deoarece avem nevoie doar de uleiul aromat.
8. 8. Dati focul sub tigaie la mare si incingeti bine uleiul, dar aveti grija sa nu se arda. Puneti puiul in tigaie (cu pielea in jos) si repede (ca sa nu se stranga pielea) asezati caramizile deasupra si apasati-le tare.

9. 9. Dati focul la mic sub tigaie si lasati puiul sa se prajeasca timp de 15 minute. Rotiti din cand in cand tigaia ca sa se rumeneasca uniform.

10. 10. Mutati apoi tigaia (asa cum e, cu tot cu caramizile deasupra puiului) in cuptor. Lasati sa se mai coaca timp de 25 minute.

11. 11. Luati caramizile de pe pui si verificati sa fie facuta carnea (il intepati la baza pulpei si sucul trebuie sa iasa afara). Daca nu e facuta, intoarceti puiul cu pielea in sus si mai lasati pana e gatit corespunzator.

12. 12. Serviti puiul in tigaia in care l-ati facut, cu pielea in sus, presarat cu patrunjel verde si cu felii de lamaie alaturi. Pofta buna!!!

*Pofta buna!*

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