

Ingrediente

Pui grill - 1 bucata
Delikat gust de Gaina Sare Ulei de masline Alcool - 75 de mililitri
Rosii decojite - 400 de grame
Ceapa - 1 bucata
Usturoi catei - 5 bucati

 80 de minute

 4 portii

 Mediu

Mod de preparare

1. Puiul se portioneaza in opt parti, se condimenteaza cu Delikat gust de gaina si se rumeneste intr-o tigaie cu putin ulei de masline . Se scoate si se da deoparte.
2. Ceapa si usturoiul tocate marunt, se pun la calit in uleiul in care s-a rumenit puiul. Se lasa sa se rumeneasca si se adauga rosiile decojite si tocate marunt , se pune puiul si se mai lasa 15 minute la foc mic.
3. Se adauga alcoolul se lasa sa fiarba fara capac timp de 10 minute la foc , la final se pune apa. Se continua fierberea la foc inca 40 minute. Alcoolul se evapora complet si isi lasa numai aromele.

Pofta buna!

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