

Pui cu cartofi la cuptor

Ingrediente

Pui grill - 1 bucata
Cartofi - 800 de grame
Rosii - 2 bucati
BusuiocUleiVin alb - 50 de mililitri
Usturoi catei - 6 bucati

 100 de minute  5 portii

 Mediu

Mod de preparare

1. Gatesc acest delicios fel de mancare in punga, la cuptor. Cartofii se spala si se taie in sferturi, apoi se adauga in punga, peste care se adauga rosii taiate cubulete, usturoiul zrobit, toate amestecate cu frunzele de busuioc si sarea. Carnea se spala si se taie, dupa preferinta, bucati mari.
2. Intr-un bol se amesteca Delikat-ul, putin vin si uleiul si se trece carnea prin amestecul preparat, dupa care se pune in punga peste cartofi. La final se toarna restul de vin peste carne si cartofi. Se inchide bine punga, se gaureste cu scobitoarea putin, apoi se pune in tava si se da la cuptor pentru aproximativ 1 ora- 1 ora si 25 de min.

Pofta buna!

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