




# Pui cu condimente la cuptor

## Ingrediente

Pui grill - 1 bucata  
Delikat gust de GainaSarePiperUleiVin albLamaie - 1  
bucata  
CimbruUsturoi

 70 de minute  5 portii  Mediu

## Mod de preparare

1. Se face un amestec din ulei, vin ,lamaie, cimbru si sare. Dupa ce se spala bine puiul si se taie si varful aripilor, se intinde amestecul de condimente si Delikat gust de gaina pe tot puiul; inuntrul puiului se pune usturoiul si se lasa cam 30 min sa ia gust, dupa care se pune in punga, se leaga la gura se fac in partea superioara a sa 3-4 gauri cu o scobitoare.
2. Se incalzeste cuptorul la 180-200 grade, se pune punga pe o tava unde se lasa 45-60 min. Pentru a se rumeni se taie punga cu 1 min inainte de a fi scos. 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>