

Pui cu garnitura de cartofi la cuptor

Ingrediente

Pui grill - 1 bucata
Cartofi dulci - 300 de grame
Cartofi albi - 500 de grame
Branza dulce - 200 de grame
Ceapa verde - 4 bucati
Usturoi catei - 3 bucati
Lamaie - 1 bucata
Ulei de masline Cimbru Delikat legume Sare Piper

 120 de minute  6 portii

 Mediu

Mod

de preparare

1. Puiul intreg il spalam, il curatam de eventuale pielite si surplus de grasime, ii taiem gitul si tartita. Il taiem pe lungime pe piept sau pe spate, il aplatizam putin si cu ajutorul degetelor desprindem incet pielea de pe pui, dar nu de tot, in asa fel incit marginile sa ramina pe carne.
2. Branza dulce o amestecam cu ceapa taiata marunt, patrunjelul si usturoiul taiate cit mai fin, coaja de lamaie, sare si piper dupa gust si o lingurita de ulei de masline. Amestecam toate aceste ingrediente si cu aceasta compozitie umplem spatiul care se afla sub pielea puiului. Il ungem cu ulei de masline si-l condimentam cu Delikat legume , sare si piper .Il punem intr-o tava si-l dam la cuptorul incins la 200 grade pt o ora.
3. Cartofii dulci si albi ii spalam bine, le lasam coaja, ii taiem in felii groase, condimentam cu sare, piper, cimbru, ii stropim cu ulei de masline si ii dam la cuptor pina se rumenesc.

Pofta buna!

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