


Pui cu maioneza de usturoi


Ingrediente

Pui grill - 1 bucata

Delikat legumefoi de dafin Usturoi Ulei Otet Cartofi - 750 de grame

Patrunjel

 70 de minute

 5 portii

 Mediu

Mod de preparare

1. Pregatesti puiul si il pui la fiert cu foaia de dafin si putin Delikat .Dupa ce s-a fiert bine, il scoti , iar in zeama ramasa pui cartofii pe care la fel ii fierbi .
2. Maioneza : cureti si pisezi usturoiul ,putin Delikat si amesteci bine cu mixerul, adaugand putin cate putin din ulei ; cand e aproape gata adaugam otetul .
3. Se serveste cald ,presarat cu parunjel verde. 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>