

Ingrediente

Piept de pui - 2 bucati
Delikat gust de Gaina Lamaie - 1 bucata
Otet - 2 linguri
Mango - 2 bucati
Ceapa rosie - 1 bucata
Patrunjel

 35 de minute  4 portii  Mediu

Mod de preparare

1. Se pregateste o marinada din zeama de lamaie, otetul, 1 lingurita Delikat gust de gaina si cateii de usturoi foarte bine zdrobiti. Scoateti din fiecare piept de pui cate 2 fileuri, si asezati-le intr-un bol peste care veti pune marinada si dati o ora la frigider.
2. Intre timp, curatati mango, taiati-l in doua, scoateti samburele, apoi tocati miezul cubulete de marimi potrivite. Curatati ceapa rosie, apoi tocati-o grosier. Amestecati ceapa cu mango si potriviti-o de sare, Delikat si firele de patrunjel tocate marunt si amestecati-le.
3. Dupa ce a trecut timpul de marinare luati fileurile de pui si puneti le pe un gratar incins. Asezati fiecare file pe o farfurie intinsa si garnisiti cu cate o lingura de mango. Se mai poate pune patrunjel proaspat, tocat marunt. 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>