




## Ingrediente

Pui grill - 1 bucata  
Portocala - 3 bucati  
Lime - 1 bucata  
Ulei de masline  
Faina - 1 lingura  
Miere  
Sare  
Piper  
Boia  
Frunze de menta  
Rozmarin  
Cimbru  
Foi de dafin

 105 minute

 6 portii

 Mediu

## Mod de preparare

1. Marinati puiul cu toate condimentele, ierburile aromatice (atentie:rozmarin se pune putin, altfel va schimba gustul retetei), un pic de ulei de masline si sucul unei portocale si a unei lamaie verzi. Adaugati si o lingurita cu varf de coaja de portocala si una de coaja de lime.Amestecati bine, acoperiti si dati la frigider pentru 2 ore.
2. Apoi stropiti o tava cu putin ulei de masline, adaugati puiul si marinata, un pahar de apa, acoperiti cu o folie de aluminiu si dati la cuptor la 200 de grade, timp de 20 de minute.
3. Scoateti folia si mai lasati inca 15 minute la cuptor.Apoi picurati putina miere peste pui , adaugati o foaie de dafin si continuati coacerea inca 15 minute la 180 de grade.
4. Apoi scoateti tava si varsati sosul intr-o cratita. Mai ungeti o data puiul cu miere, condimentati din nou cu sare, piper si boia si introduceti inca 10 minute la cuptor, sa se formeze o crusta frumoasa.
5. Fierbeti sosul la foc mare, pana scade la jumatate.Adaugati 5-6 felii de portocale si lasati-le doar sa clocoteasca de 2 ori.Scoateti feliile de portocale si pastrati-le pentru decorul final. Aroma pe care au lasat-o in sos va fi suficient de puternica.
6. La final, ingrosati putin sosul cu o lingura de faina. Puneti lingura de faina intr-o cana si adaugati sos treptat, pana se formeaza un sos de faina. Apoi varsati sosul de faina peste cel din cratita, amestecand continuu si fierbeti la foc mic, pana ajunge la consistenta dorita. Trebuie sa fie lejer, doar putin legat. Gustati si reglati intensitatea aromelor.
7. In final, o lingura sau doua de miere adauga un parfum si o dulceata ...divina.In final, puiul are o crusta dulceag-aromata si un miros puternic de portocale.

8. Se serveste fierbinte, decorat cu felii de portocale, cateva frunze de menta proaspata si frunza de dafin, pe care am adaugat-o in final.Este o reteta exotica,iar gustul... va las sa-l descoperiti singuri.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>