



## Ingrediente

Pui grill - 1 bucata

Usturoi capatana - 1 bucata

Delikat gust de Gaina Piper Ulei Pasta de rosii - 2 linguri

 50 de minute

 4 portii

 Mediu

## Mod de preparare

1. Un pui mai mic se spala si se zvanta bine cu un prosop curat de bucatarie si se portioneaza. Se pune la calit intr-o craticioara cu ulei incins. Cand bucatile de pui incep sa se albeasca , se presara Delikat gust de gaina si piper dupa gust. Se pune si o capatana mica de usturoi taiat felii subtiri. Se mai lasa la calit cam un minut , amestecand mereu sa nu se prinda carnea si sa nu se arda usturoiul.
2. Se stinge cu supa sau apa fierbinte , cat acopera bine carnea. Se fierbe la foc mic. Cand carnea este fiarta se adauga pasta de rosii dupa plac si se mai da 3-4 clocote, apoi se stinge focul.
3. Se serveste cu piure de cartofi sau garnitura de orez fiert cu Delikat , piper si o frunza de dafin. Deasupra se presara patrunjel verde tocat fin.

*Pofta buna!*

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