



## 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>