



Ingrediente

Knorr Punga Magica Friptura de pui cu usturoi - 1 pachet
Morcov - 1 bucata
Patrunjel - 1 legatura
Pulpa de Pui - 700 caserola(aprox.600-700 g)- (dezosate si fara piele
Telina - 1 bucata
Vin alb - 1 pahar mic (100 ml)

 60 de minute

 4 portii

 Mediu

Mod de preparare

1. Se incinge cuptorul pana la 170°C (nivel mediu). Legumele se curata si se spala. Morcovii se taie rondele, telina cuburi.
2. Se introduc pulpele in punga, se adauga condimentele, legumele si paharul de vin. Se sigileaza punga care se pune pe o tava ceramica sau de yena.
3. Cu ajutorul unei scobitori, se perforeaza punga in cateva puncte si se pune la cuptor pentru 35 minute.
4. Se scoate punga, se taie si se mai introduce la cuptor pentru 15 minute, pentru ca pulpele si legumele sa se rumeneasca. Preparatul se serveste cald cu patrunjel tocat deasupra. 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>