



Ingrediente

Pui grill - 1 bucata
Usturoi catei - 5 bucati
Ulei Delikat gust de Gaina
Ceapa - 1 bucata
Dovlecei - 2 bucati
Ardei gras rosu - 2 bucati
Cartofi - 4 bucati
Rosii - 3 bucati
Vinete - 1 bucata
Patrunjel

 80 de minute

 6 portii

 Mediu

Mod de preparare

1. Se inabuse bucatile de pui in grasime, adaugand cate putina apa, pana cand carnea este aproape fiarta.
2. Separat, se prajesc usor o ceapa taiata pestisori, dovlecei de marime mijlocie, curatati si taiati in sferturi, o vanata taiata cuburi mari, 2 ardei grasi taiati fasii si cativa cartofi in sferturi.
3. Se aseaza legumele peste carne, se adauga cateva rosii taiate felii, patrunjel verde tocat, 1-2 catei de usturoi si pentru un gust desavarsit, adaugati Delikat. Se acopera si se da la cuptor. Cand zarzavaturile sunt fierte, se ia capacul ca sa se rumeneasca.

Pofta buna!

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