



Ingrediente

Pui grill - 1 bucata

Delikat condimente pentru Barbeque PuiUntUsturoi catei -
5 bucati

 60 de minute

 6 portii

 Mediu

Mod de preparare

1. Se spala puiul, se curata si se usuca. Se unge hartia cu unt. Se fac cateva buzunarele cu lama cutitului in care se pune catei de usturoi. Puiul se unge si el tot cu unt. Presari puiul cu Delikat Barbeque si-l impachetezi in hartie.
2. Se da la cuptor pentru 50 de minute.
3. Intre timp, poti pregati garnitura din legume fierte si sotate, salata sau mujdei cu mamaliguta.

Pofta buna!

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