

Ingrediente

Piept de pui - 600 de grame
Sare Piper Delikat gust de Gaina Ceapa - 2 bucati
Ardei gras rosu - 2 bucati
Ciuperci - 150 de grame
Pasta de tomate - 1 lingura
Cascaval - 150 de grame
Verdeata

 100 de minute  5 portii

 Mediu

Mod de preparare

1. Pieptul de pui se taie in fasii plate (ca pentru snitele) , cam de 1 cm grosime. Se aseaza in tava una langa cealalta, (chiar putin inghesuite, fiindca se vor mai strange), se presara cu Delikat cu gust de gaina si putin piper .
2. Se acopera cu folie de aluminiu si se da tava la cuptor 30 min. acoperita si inca 20 min. dupa ce se ia folia de aluminiu, ca sa se rumeneasca frumos pieptul de pui.
3. Intre timp, pe foc mic, se taie pestisori si se inabusa cele 2 cepe, se adauga ardeii taiati feliute, pasta de tomate, ciupercile, la fel, taiate feliute subtiri. Totul se potriveste de gust cu Delikat , piper, se adauga verdeata tocata marunt.
4. Cand pieptul de pui este gata, se acopera, in strat, cu amestecul de legume. Se da din nou la cuptor, pentru 5-10 min, cat sa se patrunda friptura cu gustul legumelor.
5. Cascavalul ras mare, se presara peste stratul de legume si se da tava in cuptorul incins (cu focul inchis sau foarte mic) , cat sa se topeasca cascavalul.

Pofta buna!

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