

 50 de minute  5 portii  Mediu

Ingrediente

Pui grill - 1 bucata
Rosii - 3 bucati
Ardei gras rosu - 2 bucati
Usturoi Ulei Delikat Condimente pentru Pui Sare Piper

Mod de preparare

1. Spalam si transam puiul in bucati mai mici si il punem in tuci cu ulei si 150 ml de apa .
2. Cat se prajeste puiul spalam rosiile, le curatam de coaja si le taiem mai mari, la fel si cu ardeiul, il spalam si il taiem in bucatele mai mari.
3. Punem rosiile si ardeiul intr-un vas, adaugam usturoiul curatat si potrivim cu putina de sare si piper, apoi adaugam condimente Delikat pentru pui dupa preferinte.
4. Cand puiul este aproape gata rasturnam peste el amestecul de rosii si ardei si mai lasam pe foc cca 20 minute. Se serveste cu mamaliga. Va doresc 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>