



Pui la cuptor cu cartofi

Ingrediente

Piept de pui - 1 kilogram
Cartofi curatati - 700 de grame
Cascaval ras - 200 de grame
Suc de rosii - 200 de mililitri
Delikat gust de Gaina - 4 lingurite
SarePiper

 55 de minute

 4 portii

 Mediu

Mod de preparare

1. Se unge cu ulei o tava mare pentru cuptor, intr-o jumatate se pun cartofii taiati cubulete si se presara cu 2lingurite de Delikat gust de gaina ,sare si piper dupa gust. In cealalta parte, se pune carnea de pui, se pune sosul de rosii, 2 lingurite de Delikat gust de gaina si cascavalul razuit. Se da tava la cuptor la foc mediu, pentru aprox 50 de minute.
2. Dupa 25 min se intoarce tava in cuptor si puteti sa amestecati putin in cartofi. Se serveste cu salata, dupa preferinte.

Pofta buna!

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