

Ingrediente

Pui grill - 1 bucata

Delikat gust de Gaina Ulei Sare Piper

 70 de minute

 6 portii

 Mediu

Mod de

preparare

1. Puiul se parleste si se curata bine, dar nu se spala. Se unge cu ulei o punga de hartie de sac, dupa aceea se sareaza puiul, se da cu piper, se unge cu 2 linguri de ulei, se da cu Delikat si se pune in punga unsa, se leaga punga sau se prinde cu o clama si se baga in cuptorul incins. Se tine in cuptor circa o ora.

2. Dupa aceea il scoatem din punga, il punem pe un platou langa o garniture de cartofi si apoi punem castraveciori mici, mici sau salata de varza alba sau rosie sau salata verde. Este moale, nu se poate taia, doar se rupe cate o bucata pentru a-l servi. 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>