

Pui la tigaie cu sos de rosii



Ingrediente

Piept de pui - 400 de grame
Ulei de floarea soarelui
Rosii din conserva
Usturoi - 1 catel
Cascaval - 100 de grame
Paine - 1 felie
Knorr cub gaina - 1 bucata

40 de minute 4 portii Mediu

Mod de preparare



1. Amesteca cubul Knorr de gaina cu 3 linguri de ulei. Da apoi pieptul de pui taiat felii prin acest amestec. Prajeste pieptul de pui intr-o tigaie, aproximativ 15 minute, pe ambele parti.



2. Scurge rosiile din conserva de sos. Taie-le in bucati mai mici si combina-le apoi cu sosul. Adauga usturoiul tocat si painea taiata si ea cubulete. Lasa umplutura deoparte timp de 2-3 minute.



3. Pune umplutura pe pieptul de pui apoi presara branza rasa si da-le la cuptor.

4. Tips: Serveste preparatul alaturi de o garnitura din orez alb cu bob lung (de preferat Basmati).

Pofta buna!

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