



## Ingrediente

Pui grill - 1 bucata  
Delikat Condimente pentru PuiMiere - 2 linguri  
Sos de soia - 3 linguri  
Usturoi catei - 3 bucati  
PiperSare

 85 de minute

 6 portii

 Mediu

## Mod de preparare

1. Se spala si se curata puiul. Se presara cu Delikat condimente pentru pui.
2. Intr-un vas, se amesteca sosul de soia cu mierea, usturoiul pisat, uleiul, piper si putina sare.
3. Cu acest amestec se unge puiul atat in interior cat si la exterior si se lasa la rece circa 6 ore. Dupa ce a stat la frigider, se frige puiul pana se rumeneste frumos.

*Pofta buna!*

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