


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