

## Ingrediente

Piept de pui - 600 de grame

Mozzarella - 200 de grame

Rosii - 400 de grame

Delikat gust de Gaina Piper Boia de ardei dulce Ulei Pesmet

 50 de minute

 4 portii

 Mediu

## Mod de preparare

1. Pieptul de pui se spala, se curata de pielita si se taie pe jumatate, iar apoi se sterge foarte bine cu un servetel uscat.
2. In fiecare bucata de piept se face o taietura in mijloc, astfel in cat sa se formeze un buzunar, dar avand grija sa nu patrunda cutitul pana in partea opusa.
3. Rosiile se taie in rondele de aproximativ 5mm grosime, iar mozzarella in felii de aceeasi grosime.
4. Pieptul de pui se condimenteaza, apoi se introduce in fiecare bucata de piept de pui cate o felie de rosie si una de mozzarella, iar dupa aceea se ungu toate cu ulei si se trec prin pesmet.
5. Bucatile de piept umplute se aseaza intr-o tava, pe o folie de aluminiu, se introduc in cuptorul incins la 180 grade C pentru circa 25 de minute.

*Pofta buna!*

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