




Ingrediente

Pui grill - 1 bucata
Delikat gust de Gaina - 3 lingurite
Sare grunjoasa - 1 kilogram

 65 de minute  6 portii  Mediu

Mod de preparare

1. Se curata puiul, se crapa pe piept, se unge cu ulei si se condimenteaza cu Delikat gust de gaina .
2. Puiul se aseaza cu pieptul in jos pe un kg de sare care se pune in tava ce va intra in cuptor (cam 180-200 grade) circa 40- 60 min (depinde cat e de mare puiul) .

Pofta buna!

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