




Ingrediente

Pui grill - 1 bucata
Delikat gust de Gaina Sare Piper Ulei

 95 de minute  6 portii  Mediu

Mod de

preparare

1. Amestecati boiaua de ardei cu sarea si piperul si Delikat si presarati peste pui. O parte din amestec introduceti si sub piele. Lasati puiul in frigider 1-2 ore dupa care il infigeti intr-o sticla umpluta cu apa si ungeti puiul cu ulei. Asezati sticla in tava in asa fel incat sa ramana dreapta.
2. Dati tava la cuptor (preincalzit 200 la grade) pentru 60 minute.
3. Luati din tava putin sos, ungeti puiul si dati din nou la cuptor pentru inca 30 minute pana se rumeneste si carnea devine frageda.

Pofta buna!

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