

Ingrediente

Ardei iute - 1 buc

Ghimbir - 1 radacina mica

Knorr Pui la tigaie cu boia de ardei si rozmarin - 1 plic

Piept de pui - 600 de grame

Ulei de masline - 4 linguri

 20 de minute

 4 portii

 Mediu

Mod de preparare

1. Pieptul de pui se spala, se usuca intr-un prosop de hartie si se taie in 4 bucati (aproximativ 150 g). Separat, se amesteca condimentul din plic cu 4 linguri de ulei, ardeiul iute tocat marunt si ghimbirul ras (1 lingurita).
2. Cu compozitia rezultata se unge fiecare piept de pui pe toata suprafata, apoi se introduce pieptul de pui in pungile de hartie aflate in pachet.
3. Se incalzeste o tigaie de Teflon in care se adauga pungile de hartie si se gateste puiul cate 5 minute pe fiecare parte. Preparatul se serveste cald, cu diferite garnituri.

Pofta buna!

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