
 70 de minute  4 portii  Mediu

Ingrediente

Piept de pui - 4 bucati(jumatati de piept de pui)
Ceapa - 1 buc
Cartofi - 4 buc
Knorr Punga Magica Friptura de pui cu usturoi - 1 plic
Sofran - 1 lingurita
Ardei gras verde - 2 bucati
Ulei de masline - 3 linguri
Masline negre - 10 buc

Mod de preparare

1. Se incinge cuptorul conform descrierii de pe ambalaj. Carnea se spala bine si se usuca intr-un prosop de hartie. Se baga in Punga Magica pentru pui cu usturoi.
2. Ardeii se curata de seminte si se taie in triunghiuri. Se spala cartofii si apoi se taie sferturi. Ceapa se taie julienne. Se adauga legumele si maslinele la carnea. Se amesteca continutul plicului cu sofran, se pune peste legume si carnea in punga si se adauga uleiul de masline.
3. Se strange punga conform instructiunilor de pe ambalaj dupa care se agita pentru omogenizarea continutului. Se inteapa punga si se pune la cuptor pentru 50 de minute.
4. Se taie punga si se lasa la cuptor, pana ce carnea si legumele devin usor crocante (aprox.10 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>