

Pui succulent la tigaie



Ingrediente

Piept de pui - 4 bucati
Rosii uscate - 100 de grame
Usturoi - 1 catel
Busuioc - 10 grame
Ulei de masline - 125 de mililitri
Knorr cub gaina - 1 bucata

30 de minute 4 portii Mediu

Mod de preparare



1. Curata, spala si lasa sa se scurga bucatile de pui.



2. Da prin blender usturoiul, uleiul de masline, rosiile uscate, busuiocul si 1 cub Knorr de gaina. Amesteca bine pana se formeaza o pasta groasa.



3. Da carnea prin amestecul rezultat si lasa timp de cel puțin 1 ora la marinat .



4. Apoi, prajeste carnea pe gratarul nu foarte incins, timp de aproximativ 15 minute.



5. Tips: Serveste preparatul alaturi de o garnitura din frunze de spanac si busuioc trase la tiganie in ulei de masline si aromatizate cu zeama de lamaie.

Pofta buna!

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