


## 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>