



Ingrediente

Pui grill - 1 bucata
Orez - 150 de grame
Ceapa - 1 bucata
Morcov - 1 bucata
Ardei gras rosu - 1 kilogram
Delikat legume Sare Piper Cimbru Oregano Delikat bulion - 1 lingura
Ulei Suc de lamaie

 125 de minute  5 portii

 Mediu

Mod de preparare

1. Prima data incepem sa separam pielea de carne (de pe piept). Din piept am facut snitele. Spalam puiul si il lasam deoparte.
2. Intr-o tigaie calim ceapa putin dupa care adaugam morcovul dat prin razatoare, ardeiul si lasam sa se caleasca putin impreuna. Adaugam orezul spalat in cateva ape si apa. Amestecam si lasam sa fiarba la foc mic pana este gata orezul.
3. La final adaugam bulionul si condimente dupa gust impreuna cu Delikat. Lasam sa se raceasca.
4. Umplem puiul cu amestecul de orez si il coasem cu ata .
5. Marinata : amestecam bine toate ingredientele si ungem puiul bine .
6. Asezam puiul in tava tapetata cu hartie de copt. Adaugam putin ulei si dam la cuptor pana se rumeneste frumos.

Pofta buna!

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