

Ingrediente

Pui grill - 1 bucata
Piept de pui - 150 de grame
Ficat de pui - 200 de grame
Ceapa - 1 bucata
Delikat gust de Gaina Sare Piper Ulei Unt Cartofi - 4 bucati
morcovi - 200 de grame
Fasole verde - 150 de grame
Mazare congelata - 200 de grame
Salata verde

 145 de minute  8 portii

 Mediu

Mod de preparare

1. Puiul se curata ,se spala ,se condimenteaza cu Delikat gust de gaina.
2. Ficatul si pieptul de pui taiat bucati se calesc impreuna cu ceapa si se lasa sa se raceasca si se dau prin masina de tocat.Se adauga piper ,sare, Delikat gust de gaina si se amesteca bine ; se pun si ouale.Cu aceasta pasta se umple puiul.
3. Se coase puiul , se unge cu ulei si se coace usor la cuptor.
4. Cartofii se fierb in coaja, iar morcovii taiati rondele separat. Cartofii se curata si se taie felii.Se amesteca mazarea ,cartofii ,fasolea si morcovii ;se adauga Delikat si se dau la cuptor cu unt pus pe deasupra.Se lasa 10-15 minute.
5. Cand puiul s-a rumenit se serveste cu garnitura de legume si salata verde.

Pofta buna!

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