

Pui umplut cu cartofi la cuptor


Ingrediente


Pui grill - 1 bucata

Cartofi - 600 de grame

Delikat legume - 3 lingurite

Sare Piper Usturoi granulat Cascaval ras - 100 de grame

 60 de minute

 5 portii

 Mediu

Mod de preparare

1. Se spala puiul si se parleste daca e nevoie. Se curata cartofii, se spala si se taie in patru apoi se condimenteaza cu amestecul format din usturoi granulat, piper si Delikat .
2. Se umple puiul cu cartofi si se condimenteaza si el, apoi se introduce la cuptor. Dupa cca. 40 de minute se poate razui cascaval peste pui si se mai lasa 10 minute sa prinda o crusta frumoasa.
3. Se serveste cu o garnitura de cartofi la cuptor. Pofta buna!

Pofta buna!

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