


## Ingrediente

Pulpa de Pui - 6 bucati  
Delikat condimente pentru Barbeque Pui - 2 lingurite  
Masline negre - 10 tocate marunt  
Rosii - 3 taiate cubulete sau feliute, cat mai subtiri  
Morcov - 1 taiat feliute sau cubulete  
Ceapa verde - 4 fire sau 1/2 ceapa uscata- tocate marunt  
Ulei de masline - 3 linguri  
Patrunjel - 2 linguri- tocat marunt  
Busuioc uscat - 2 lingurite  
Oregano - 2 lingurite

 60 de minute

 6 portii

 Mediu

## Mod de preparare

1. Pune gratarul la mijlocul cuptorului. Incinge bine cuptorul. In timp ce cuptorul se incinge, condimenteaza pulpele pe ambele parti cu Delikat. Pune laolalta ingredientele pentru sos intr-un castron si amesteca-le bine.
2. Pregateste patru bucati mari (cam 35-40 cm) de folie de aluminiu. Unge cu putin ulei o parte a fiecarei bucati de folie si pune cate o pulpa de pui pe fiecare parte unsa cu ulei. Ia cu lingura amestecul cu rosii si intinde-l pe fiecare bucata, iar apoi impacheteaza carnea in folie, fara sa o strangi prea tare.
3. Nu uita sa prinzi bine marginile foliei pentru a le sigila bine. Pune pachetele de carne in folie pe o tava si pune-le la copt in cuptor vreo 20-30 de minute, pana cand sunt destul de umflate.
4. Scoate-le din cuptor si lasa-le deoparte cam 5 minute. Pofta Buna!

*Pofta buna!*

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