

## Ingrediente


Pulpe de pui - 600 de grame


Cartofi - 800 de grame

Ulei Delikat gust de Gaina - 3 lingurite

Boia de ardei dulce Cimbru Rozmarin Usturoi catei - 5 bucati

Sare

 60 de minute

 4 portii

 Mediu

## Mod de preparare

1. Cartofii se curata , ii spalam si apoi ii taiem in sferturi , apoi se pun intr-o tava ; ii stropim cu ulei si condimentam cu cimbru , rozmarin si sare.
2. Ungem pulpele cu ulei si Delikat cu gust de gaina si putina boia dulce si le punem in tava cu cartofi ; taiem usturoiul feliute si-l punem peste pulpe , apoi adaugam 200 ml apa si acoperim tava cu folie de aluminiu.
3. Se da la cuptor la temperatura de 200 grade . Cand sunt aproape gata se ia folia si se mai tin in cuptor pana se rumeneste carnea pe deasupra. 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>