



## Pulpe de pui cu cartofi si legume (in cuptor)



### Ingrediente

Pulpe superioare de pui - 8 bucati  
Cartofi - 400 de grame  
morcovi - 2 bucati  
Ceapa - 1 bucata  
Rosii - 2 bucati  
Ardei gras rosu - 1 bucata  
Delikat gust de Gaina - 3 lingurite  
CurryUleiCiuperci - 100 de grame  
Masline negre - 50 de grame

 110 minute

 4 portii

 Mediu

### Mod de preparare

1. Se aseaza intr-o tava pulpele presarate cu Delikat si praf de curry. Se adauga ulei in tava ,ca sa nu se prinda si se introduce in cuptor.
2. Dupa 1 ora se adauga cartofii (curatati, spalati si taiati bucatele) peste care presaram un pic de Delikat ,si legumele, adica morcovi, ceapa, rosii si ardei. Noi punem si ciuperci pentru un gust mai diversificat. Punem tava inapoi in cuptor pt inca 45min., apoi adaugam masline deasupra.

*Pofta buna!*

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