

Pulpe de pui la cuptor, cu legume




Ingrediente


Pulpa de Pui - 6 bucati

Delikat legume - 3 lingurite

SarePiperUlei de floarea soarelui - 2 linguri

Cartofi noi - 800 de grame

 55 de minute

 4 portii

 Mediu

Mod de preparare

1. Dupa ce am spalat copanele de pui, le-am curatat si le-am condimentat cu sare, piper si Delikat legume .
2. Apoi le-am bagat la cuptor, unde au stat cam 40-50 min. Am ales niste cartofi noi, si i-am bagat langa pulpe, iar rezultatul este acesta!

Pofta buna!

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