




Pulpe de pui marinate la cuptor



Ingrediente

Pulpe de pui - 6 bucati
Knorr mustar clasic - 1 lingura
Oregano, busuioc si rozmarin dupa gust
Ulei - 3 linguri
Usturoi catei - 2 bucati
Vin - 100 de mililitri
Pesmet - 3 linguri
Delikat gaina baza pentru mancare - 1 lingurita

 60 de minute  3 portii  Mediu

Mod de preparare

1. Carnea o spalăm bine, o stergem cu un prosop de bucatarie. Amestecăm busuiocul, oregano, rozmarin, delikat, usturoiul pisat.
2. Mustarul il amestecam prima data cu uleiul (ca la maioneza), adaugam vinul si restul de ingrediente. Amestecam si ungem pulpele de pui si le asezam intr-o caserola cu capac si dam la frigider cca 3 ore.
3. Tapetam o tava cu hartie de copt. Pulpele le trecem prin pesmet si le asezam in tava, adaugam 1 cana de apa sau vin. Acoperim tava cu folie de aluminiu si dam la cuptor cca 30 minute. Scoatem tava si luam folia de aluminiu si mai lasam 10 min.

Pofta buna!

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