


Ingrediente

Pulpa de Pui - 2 dezosate
Susan - 1 lingurita
Delikat condimente pentru Barbeque Pui - 1 lingurita
Boia de ardei dulce - 1 lingurita
Oua - 1 bucata
Cascaval - 15 grame
Piept de pui - 100 de grame
Ciuperci - 50 de grame
Verdeata Ardei gras rosu - 1 bucata
Knorr mustar clasic - 1 lingurita

 45 de minute

 2 portii

 Mediu

Mod de preparare

1. Pulpele dezosate se bat si se ung cu mustar si Delikat. Se pregateste umplutura: pieptul de pui se taie bucati si se calesc cu ciupercile in putin ulei. Cand s-au racit se adauga cascavalul ras, verdeata, ardei rosu si Delikat .
2. Pulpele se umplu cu acest amestec si se infig in scobitori. Oul se bate cu Delikatul si boia. Faina sau pesmetul se amesteca cu susanul. Pulpele umplute se dau prin faina, ou, faina si se prajesc in ulei sau se dau la cuptor pe o foaie de copt . 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>