




Ingrediente


Piept de pui - 2 bucati

Rosii - 3 bucati

Delikat legumeCascaval - 200 de grame

Usturoi catei - 4 bucati

 45 de minute

 5 portii

 Mediu

Mod de preparare

1. Se face o taietura de-a lungul fiecarei jumatati de piept de pui si se largeste, pe mijlocul fiecarei jumatati se adauga cascavalul razuit, rondellele de rosie si usturoiul pisat.
2. Se asezoneaza fiecare piept de pui, se adauga busuiocul uscat si putin Delikat. Se ruleaza cu grija fiecare jumatate de piept de pui si se inveleste cu o folie de aluminiu.
3. Se pun intr-o tava si se lasa la cuptor aproximativ o jumatate de ora. Se poate scoate folia de aluminiu dupa 20 de min. pentru a se rumeni fiecare pieptul de pui.

Pofta buna!

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