




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 fiecărei jumătăți de piept de pui și se lărgeste, pe mijlocul fiecărei jumătăți se adaugă cascavalul razuit, rondelele de roșie și usturoiul pisat.
2. Se azonează fiecare piept de pui, se adaugă busuiocul uscat și puțin Delikat. Se rulează cu grijă fiecare jumătate de piept de pui și se învelește cu o folie de aluminiu.
3. Se pun într-o tavă și se lasă la cuptor aproximativ o jumătate de oră. Se poate scoate folia de aluminiu după 20 de min. pentru a se rumeni fiecare pieptul de pui.

Pofta buna!

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