

 45 de minute 4 portii Mediu

## Ingrediente

Pui - 1 bucata

Rosii - 4 bucati

Ardei gras rosu - 2 bucati

Ardei iute  
Sare  
Piper negru macinat  
Usturoi  
Ulei de floarea  
soarelui - 2 linguriPatrunjel  
Delikat legume - 1 lingura

## Mod de preparare

1. Se transeaza puiul, se spala bine, se scurge si se da cu sare si piper. Se lasa 10 minute, apoi se pune la prajit in uleiul incins, bine, pe toate partile. Intre timp rosiile si ardeii gras se spala.
2. Ardeii se taie in jumatati, rosiile felii si se pun la copt pe un gratar. Se curata ardeii gras de piele, si se taie cubulete impreuna cu rosiile.
3. Se pun la fiert cu apa, impreuna cu ardeii iute, putin Delikat si usturoiul feli. Se dau cateva clocote, apoi se toarna peste puiul prajit. Se lasa sa mai dea cateva clocote impreuna, potrivit de sare si piper.
4. Se serveste cu patrunjel verde tocat presarat deasupra si mamaliga.

*Pofta buna!*

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