
 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 ardeiul gras se spala.
2. Ardeii se taie in jumatati, rosiile felii si se pun la copt pe un gratar. Se curata ardeiul gras de piele, si se taie cubulete impreuna cu rosiile.
3. Se pun la fiert cu apa, impreuna cu ardeiul 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>