




# Snitele de pui in crusta de cartofi la cuptor



## Ingrediente

Delikat legume - 1 lingurita  
Piept de pui - 1 piept de pui dezosat  
CartofiSmantana - 200 de grame  
FainaSare - 1 praf  
Piper - 1 praf  
Boia de ardei dulce - 1 praf  
Marar uscat - 1 lingurita  
Busuioc uscat - 1 varf de cutit  
Unt - 50 de grame  
Oua - 2 bucati

 40 de minute  4 portii  Mediu

## Mod de preparare

1. Pieptul de pui il spalam si il tamponam cu un servet Il taiem bucati subtirele pentru a nu mai le bate cu ciocanul de snitele, le condimentam cu sare si piper.
2. Cartofii ii curatam, ii spalam si ii dam pe razatoarea mica. Zeama ce o lasa o stoarcem bine. Intr-un bol mixam ouale cu smantana. Adaugam cartofii, Delikat, sare, piper, boia de ardei, mararul si busuiocul. Amestecam cu o lingura toate ingredientele.
3. Punem hartie de copt intr-o tava si o ungem cu unt. Pe o farfurie turnam putina faina alba. Trecem fiecare bucata de pui prin faina, apoi prin amestecul de cartofi si le asezam in tava. Le introducem in cuptorul incins la o temperatura potrivita.
4. Cand prind o crusta aurie inseamna ca sunt facute (putem incerca cu o scobitoare puiul sa vedem daca este bine patruns). Le scoatem la racorit si servim. Sa aveti pofta!

*Pofta buna!*

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