



reteta-video.ro

Piept de pui cu bacon si praz la cuptor

Pieptul de pui cu bacon si praz la cuptor este o reteta usor de preparat pentru o cina sau un pranz. In plus, pe langa combinatia delicioasa dintre pieptul de pui si bacon, avem deja pregatita si garnitura de praz.

INGREDIENTE PIEPT DE PUI CU BACON SI PRAZ LA CUPTOR

un piept de pui, spalat, sters si taiat in doua bucati
2 file de praz curatate si spalate
10 felii subtiri de bacon
4 linguri de ulei de masline
un cub de unt
3 fire de cimbru spalate
50 ml de vin alb
sare
piper proaspat macinat

MOD DE PREPARARE

PIEPT DE PUI CU BACON SI PRAZ LA CUPTOR

PASUL 1

Incalzim cuptorul

PASUL 2

Taiem prazul in rondete groase de o jumatate de cm.

PASUL 3

Pregatim un bol in care punem bucatile de piept de pui.

Adaugam prazul tocat si 3 linguri de ulei de masline.

Condimentam cu piper macinat si sare.

Rupem frunzele unui fir de cimbru.

Punem untul si vinul.

PASUL 4

Amestecam bine toate ingredientele.

PASUL 5

Pregatim un vas termorezistent.

PASUL 6

Scoatem bucatile de piept de pui din marinata si le infasuram de jur imprejur in feliile de bacon.

PASUL 7

Asezam pieptul de pui invelit in bacon in vasul pregatit pentru cuptor.

PASUL 8

In jurul bucatilor de piept de pui punem prazul, impreuna cu sosul din bol.

PASUL 9

Adaugam deasupra doua fire de cimbru si o lingura de ulei de masline.

PASUL 10

Introducem vasul in cuptorul incalzit pentru 45 de minute.

PASUL 11

Cand baconul devine auriu si crocant, scoatem pieptul de pui cu bacon si praz din cuptor.

PASUL 12

Servim.

**Aceasta este recomandarea Reteta-Video pentru
Piept de Pui cu Bacon si Praz la Cuptor.**

POFTA BUNA!