



reteta-video.ro

Pui cu carnati afumati si cartofi

Carnatii afumati imprumuta aroma lor cartofilor, iar acestia stau perfect langa pulpele de pui, creand astfel o combinatie de gusturi de egalat. Pentru o cina usor si rapid de pregatit, langa care nu trebuie sa petrecem mult timp, **puiul cu carnati afumati si cartofi** trebuie pregatit in cantitate mai mare si pentru pachetul de a doua zi.

INGREDIENTE PUI CU CARNATI AFUMATI SI CARTOFI

5 pulpe de pui spalate si sterse
3 lamaie spalate
200 gr. de carnati afumati
700 gr. de cartofi curatati si spalati
o legatura de patrunjel spalat
2 linguri de ulei de masline
8 catei mici de usturoi curatati si spalati
sare
piper macinat
apa

MOD DE PREPARARE PUI CU CARNATI AFUMATI SI CARTOFI

PASUL 1

Taiem cartofii in cubulete de 2 - 2,5 cm.

PASUL 2

Pregatim aragazul si o cratita in care punem apa.

PASUL 3

Adaugam in cratita 2 lamaie si cuburile de cartof si le lasam sa fiarba timp de 5 minute.

PASUL 4

Incalzim cuptorul.

PASUL 5

Taiem carnatii afumati oblic, in bucati de 0,5 - 1 cm.

PASUL 6

Taiem tulpinile de patrunjel si le pastram.

Tocam marunt frunzele de patrunjel.

PASUL 7

Curatam coaja lamaiei ramase si o tocam marunt.

PASUL 8

Zdrobim usturoiul.

PASUL 9

Peste coaja de lamaie tocata punem usturoiul zdrobit si jumatate din cantitatea de patrunjel frunze si amestecam.

PASUL 10

Pregatim o strecuratoare.

PASUL 11

Dupa cele 5 minute de fierbere scoatem din cratita lamaile.

PASUL 12

Inchidem aragazul si scurgem cartofii.

PASUL 13

Cu un cutit intepam peste tot lamaile fierte.

PASUL 14

Pregatim un vas termorezistent.

PASUL 15

Pregatim o hartie de copt pe care o udam, o scuturam si o intindem in tava.

PASUL 16

Rasturnam in vas cartofii scursi.

PASUL 17

Punem in tava cele 2 lamaie fierte si tulpinile de patrunjel.

PASUL 18

Asezam deasupra pulpele de pui.

PASUL 19

Condimentam cu sare si piper macinat.

PASUL 20

Turnam deasupra uleiul de masline.

PASUL 21

Presaram bucatile de carnat afumat printre pulpe si cartofi.

PASUL 22

Adaugam frunzele de patrunjel tocate.

PASUL 23

Intoarcem marginile hartiei de copt spre interiorul tavii.

PASUL 24

Introducem vasul in cuptorul incalzit.

PASUL 25

Cand pulpele de pui sunt rumenite scoatem tava din cuptor.

PASUL 26

Punem carnea si cartofii pe farfurii, iar deasupra amestecul de coaja de lamaie, usturoi si patrunjel.

PASUL 27

Servim.

**Aceasta este recomandarea Reteta-Video pentru
*Pui cu Carnati Afumati si Cartofi.***

POFTA BUNA!