



reteta-video.ro

## Pui cu Rosii si Piersici

**Carnea de pui** poate sa fie foarte gustoasa, dar trebuie mereu sa reinventam felul in care o gatim. Uneori combinatiile surprinzatoare, dar pana nu incercam nu putem sa spunem ca nu ne place. Asa cum ati observat, imi place combinatia de [carne si fructe](#). Asta si pentru ca in general sunt preparate simple si rapide, dar in acelasi timp delicioase. Ne pot scoate din incurcatura si cand avem musafiri pe care vrem sa-i impresionam cu preparate exotice si care par sofisticate, dar pe care orice incepator le poate pregati, dar si atunci cand ne asteptam persoana draga cu o cina romantica. Daca aveti reticente in ceea ce priveste asocierea carne si fructe, macar incercati **reteta de pui cu rosii si piersici** si poate va veti schimba parerea. Este o reteta cu **pui si fructe** care are si legume si poate ca va veti lasa convinsi ... Practic carnea de pui este gatita in putin ulei si sucul lasat de rosii si de piersici. Putem folosi carne de pui, dar merge foarte bine si cu carne de rata sau de curcan. Atunci cand ne-am plictisit de clasicele [fripturi la cuptor](#) si nu mai stim ce sa gatim reteta de **pulpe de pui cu rosii si piersici**, poate fi o alternativa sanatoasa. Prepararea joaca, iar ingredientele proaspete se gasesc din belsug in piata. Incercati o **reteta video de vara cu pui**, absolut delicioasa!

### **INGREDIENTE PUI CU ROSII SI PIERSICI**

500 g. de carne de pui fara os si piele (pulpe sau piept)  
4-5 piersici spalate  
4 rosii spalate  
o lingura cu miere  
3 linguri cu ulei  
3-4 fire de cimbru spalate  
3-4 linguri cu apa  
sare  
piper proaspat macinat

### **MOD DE PREPARARE PUI CU ROSII SI PIERSICI**

- PASUL 1**  
Incalzim cuptorul.
- PASUL 2**  
Taiem piersicile si rosiile in felii cu grosimea de aproximativ 1 cm.
- PASUL 3**  
Taiem carnea de pui in fasii groase de 2-3 cm.
- PASUL 4**  
Punem 2 linguri cu ulei intr-un castron. Adaugam mierea, apa si firele de cimbru.
- PASUL 5**  
Condimentam cu sare si piper macinat.
- PASUL 6**  
Amestecam bine, pana cand mierea se topeste.
- PASUL 7**  
Pregatim o tava mai adanca, dar nu foarte mare, cu dimensiunile de aproximativ 25x15 cm, pe care o ungem cu o lingura cu ulei.
- PASUL 8**  
Punem in tava, la margine, un rand de felii de rosie in pozitie verticala.
- PASUL 9**  
Aranjam un rand de felii de piersica, tot in pozitie verticala.
- PASUL 10**  
Punem un rand de carne de pui.
- PASUL 11**  
Continuam cu un rand de rosii, apoi unul de piersici si apoi unul de carne, stranse bine unul langa altul.
- PASUL 12**  
Formam un al doilea strat, suprapunand rosiile, piersicile si carnea. Daca aveti o tava mai mare, puteti sa faceti un singur strat.
- PASUL 13**  
Turnam deasupra sosul pregatit si scuturam usor tava, pentru ca acesta sa patrunda peste tot.
- PASUL 14**  
Introducem tava in cuptorul incalzit la 180 de grade pentru 45 de minute.
- PASUL 15**  
Cand legumele, fructele si carnea sunt rumenite, scoatem vasul din cuptor.
- PASUL 16**

Lasam preparatul sa se racoreasca putin si servim.

**Aceasta este recomandarea Reteta-Video pentru  
*Pui cu Rosii si Piersici.***

***POFTA BUNA!***