



reteta-video.ro

## Pui spaniol cu ardei si masline

Reteta de **pui spaniol cu ardei si masline** este o delicioasa reteta mediteraneana. Piept de pui, rosii, ardei, chorizo, masline, la rozmarin sunt doar cateva dintre ingredientele care fac ca aceasta reteta cu pui sa fie o cina gustoasa.

### **INGREDIENTE PUI SPANIOL CU ARDEI SI MASLINE**

6 pulpe de pui fara piele, dezosate si spalate  
2 ardei grasi curatati de seminte si spalati  
2 rosii mari decojite  
2 cepe mari curatate si spalate  
6 catei de usturoi curatati si spalati  
70 gr. de masline fara samburi  
100 gr. de bacon sau de chorizo  
zeama de la o lamaie  
coaja rasa de la o lamaie  
2 linguri de ulei de masline  
sare  
piper proaspat macinat  
o jumatate de lingurita de boia iute  
2 fire de rozmarin proaspat spalate  
o legatura de patrunjel spalat

### **MOD DE PREPARARE PUI SPANIOL CU ARDEI SI MASLINE**

#### **PASUL 1**

Incalzim cuptorul.

#### **PASUL 2**

Taiem ceapa solzisorii.

Tocam fin usturoiul.

Taiem marunt ardeiul.

Taiem rosiile in cubulete mici.

#### **PASUL 3**

Pregatim un vas termorezistent.

#### **PASUL 4**

Punem un vasul pentru cuptor uleiul, coaja rasa de lamaie, usturoiul, ceapa, ardeiul, rosiile si maslinele.

#### **PASUL 5**

Turnam deasupra zeama de lamaie.

#### **PASUL 6**

Condimentam cu sare, boia iute si piper macinat.

#### **PASUL 7**

Rupem deasupra frunzele de rozmarin de pe ramura si amestecam bine toate legumele.

#### **PASUL 8**

Deasupra amestecului de legume asezam pulpele de pui.

#### **PASUL 9**

Acoperim vasul cu folie de aluminiu si il introducem in cuptorul incalzit pentru 60 de minute.

#### **PASUL 10**

Taiem baconul in fasii mari sau chorizo in rondele.

#### **PASUL 11**

Dupa 60 de minute, scoatem tava din cuptor si asezam deasupra fasiile de bacon (sau rondelele de chorizo).

#### **PASUL 12**

Introducem din nou vasul in cuptor, pana cand baconul (sau chorizo) se rumeneste.

#### **PASUL 13**

Tocam marunt patrunjelul.

#### **PASUL 14**

Dupa ce baconul s-a rumenit scoatem vasul din cuptor si presaram patrunjel tocat deasupra.

#### **PASUL 15**

Servim.

**Aceasta este recomandarea Reteta-Video pentru  
*Pui Spaniol cu Ardei si Masline.***

***POFTA BUNA!***