



reteta-video.ro

Pulpe de pui cu bere si stafide la cuptor

Reteta de **pui cu bere si stafide la cuptor** este usor de preparat, ideala pentru un pranz sau o cina rapida. Puiul in combinatie cu berea devine fraged, iar stafidele dulci dau savoare garantata acestei mancarii!

INGREDIENTE PULPE DE PUI CU BERE SI STAFIDE

5-6 pulpe de pui spalate
2 linguri de ulei
o mana de stafide
sare
piper proaspat macinat
2 fire de rozmarin spalate
o sticla de bere

MOD DE PREPARARE

PULPE DE PUI CU BERE SI STAFIDE

PASUL 1

Incalzim cuptorul

PASUL 2

Pregatim un vas termorezistent.

PASUL 3

Asezam pulpele de pui in vas.
Condimentam cu sare si piper macinat.
Punem frunzele de rozmarin desfacute de pe ramuri.
Aaugam uleiul.
Turnam deasupra berea.
Punem stafidele.

PASUL 4

Introducem tava in cuptorul incalzit.

PASUL 5

Cand pulpele de pui sunt rumenite scoatem tava din cuptor, intoarcem bucatile de carne si pe cealalta parte si introducem din nou vasul in cuptor pentru inca 10-15 minute.

PASUL 6

Cand puiul este rumenit si auriu pe ambele parti, scoatem tava din cuptor.

PASUL 7

Servim calde, cu salata.

Aceasta este recomandarea Reteta-Video pentru Pulpe de Pui cu Bere si Stafide la Cuptor.

POFTA BUNA!