



reteta-video.ro

Snitel de Pui Crocant la Cuptor

Reteta originala de **Crispy Strips** este bineinteles secreta, dar putem si noi sa realizam in casa **snitele de pui** cu invelis **crocant**. Secretul sta in marinarea carni! Cu ingrediente naturale, **snitelele** vor iesi la fel de **crispy** si de bune cum sunt cele ale colonelului. Partea cea mai buna e ca nu trebuie sa folosim deloc ulei sau sa le prajim pentru ca putem sa le coacem la cuptor. Bine, bine..., nu vor avea cu siguranta chiar acelasi gust, dar vor fi muuuult mai sanatoase – fragede in interior, crocante in exterior si gustoase peste tot! Sa mai zica cineva ca ce e bun nu e sanatos!

INGREDIENTE SNITEL DE PUI CROCANȚ LA CUPTOR

1 Kg. de piept de pui marinat (cum se face o marinata simpla gasiti [aici](#))

3 oua

250 gr. de fulgi de porumb fara zahar

100 gr. de faina

MOD DE PREPARARE SNITEL DE PUI CROCANȚ LA CUPTOR

PASUL 1

Incalzim cuptorul.

PASUL 2

Pregatim o tava pentru cuptor in care aranjam hartie de copt.

PASUL 3

Batem bine cele 3 oua.

PASUL 4

Punem fulgii de porumb intr-o punga din care scoatem aerul si pe care o legam.

PASUL 5

Maruntim putin fulgii de porumb din punga, cat sa nu fie foarte mari, dar nici pisati, cu ajutorul unui sucitor.

PASUL 6

Trecem fiecare fasie de piept de pui (scoasa din marinata) prin faina.

PASUL 7

Apoi prin ou.

PASUL 8

In final presam bine fulgii de porumb maruntiti pe bucatile de carne si le asezam pe o farfurie.

PASUL 9

Continuam pana cand terminam de pregatit toate bucatile de piept de pui marinat.

PASUL 10

Asezam snitelele in tava pregatita pentru cuptor.

PASUL 11

Introducem tava in cuptorul incalzit pentru aproximativ 15 minute.

PASUL 12

Cand snitelele sunt usor aurii, scoatem tava din cuptor si intoarcem bucatile de carne si pe cealalta parte.

PASUL 13

Introducem tava in cuptor pentru inca circa 10 minute.

PASUL 14

Cand preparatul este auriu, scoatem tava din cuptor.

PASUL 15

Servim cald, cu salata.

**Aceasta este recomandarea Reteta-Video pentru
Snitel de Pui Crocant la Cuptor.**

POFTA BUNA!