

Piept de pui cu cascaval



Piept de pui cu cascaval!!

O reteta cu **carne de pui**, si sanatoasa, si gustoasa, pentru intreaga familie!!

Si foarte usor de preparat...lasand in seama cuptorului toata treaba
□

Ingrediente:

- piept de pui dezosat – 2, 3 bucati
- cascaval
- ulei
- sare, piper

Mod de preparare:

Pieptii de pui se injumatatesc, se sareaza si pipereaza.
Se aseaza apoi intr-o tava de yena (sau in orice alta forma termorezistenta) si se pune ulei deasupra (ori de floarea soarelui ori de masline)
Se lasa la cuptor, pana se rumenesc, la foc moderat spre mic.
Cand sunt suficient de rumeniti, se adauga feliile de cascaval si se pipereaza din nou, cu piper alb.

Se dau din nou la cuptor pana cand cascavalul se topeste si imbraca bucatile de pui.

Folositi un cascaval tare.

Serviti cu garnitura preferata.

Reteta de la Michas