

Piept de pui cu smantana si pesmet (la cuptor)



Piept de pui cu smantana si pesmet (la cuptor)!!

O mancarica de pui mai gustoasa si mai rapida decat acest piept de pui cu smantana si pesmet la cuptor nu cred ca ati avut ocazia sa savurati!!! ☐

E o alta varianta a acestui fel de mancare cu pui: **Piept de pui cu smantana si malai, la cuptor**...o mancarica rapida si gustoasa, cu care ne-am delectat de multe ori!

Nu am incercat inca cu pulpe de pui dezosate (fara os si piele) dar ma gandesc ca daca sunt batute bine cu batatorul de carne, vor iesi la fel de bune!

Ingrediente:

- un piept mare de pui, dezosat (sau 2 mai mici)
- o ceasca mare cu smantana (250 g)
- o jumătate de ceasca de pesmet sau fulgi de porumb pisati (eu am folosit pesmet)
- sare, piper, praf de usturoi etc.

Sfat: puteti adauga si putin cascaval ras in compozitia de pesmet (sau fulgi de porumb) de deasupra. Vetii obtine o crusta si mai apetisanta!!

Mod de preparare:

In primul rand, incalziti cuptorul la foc potrivit (180 grade C) si pregatiti o forma termorezistenta, in care vetii „cladi” puiul ☐

Apoi, taiati in felii subtiri carnea de pui (se bate putin daca e cazul).

Condimentati-o bine (eu am pus muuult praf de usturoi ☐) si asezati-o in tava unsa bine cu ulei:



Praful de usturoi, adus din Grecia □



Laura Sava

Turnati apoi smantana, cat mai uniform, peste feliile de pui:



La final, presarati pesmetul sau fulgii de porumb, bine pisati:



Compozitia se da la cuptor pentru cca. 20-25 de minute sau pana cand se rumeneste frumos (data viitoare cred ca o sa pun si niste cubulete de unt din loc in loc, peste stratul de pesmet):



Mancarica de pui se serveste fierbinte sau rece, fiind la fel de gustoasa!!!



Carnea este moale, zemoasa, crusta potrivit de tare...un fel de mancare ideal pentru toate gusturile, si toate varstele :))



Laura Sava

A mancat Bogdi fara sa clipeasca!!!!!!! ☐



Laura Sava