

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

[shashin type="photo" id="15639" size="large" columns="max" order="user" position="center"]

0 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!!! ☐

Ingrediente:

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

Mod de preparare:

Se taie in felii subtiri carnea de pui (se bate putin daca e cazul).

Se condimenteaza bine (eu am pus muuult praf de usturoi :P) si se aseaza in tava unsa bine cu ulei:

[shashin type="photo" id="15640" size="large" columns="max" order="user" position="center"]

Praful de usturoi ☐

[shashin type="photo" id="15647" size="large" columns="max" order="user" position="center"]

Se toarna apoi smantana uniform peste pui:

[shashin type="photo" id="15641" size="large" columns="max" order="user" position="center"]

...si in final pesmetul sau fulgii de porumb, bine pisati:

[shashin type="photo" id="15642" size="large" columns="max" order="user" position="center"]

Se da compozitia la cuptor, pentru cca. 20-25 de minute, la foc potrivit (180 grade C) sau pana cand se rumeneste frumos:

[shashin type="photo" id="15643" size="large" columns="max"  
order="user" position="center"]

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

[shashin type="photo" id="15644" size="large" columns="max"  
order="user" position="center"]

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

[shashin type="photo" id="15645,15646" size="large" columns="max"  
order="user" position="center"]

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