

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



*Laura Sava*

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!

## Ingrediente:

- un piept mare de pui, dezosat (sau 2 mai mici)
- o ceasca mare cu smantana (250 g)
- o jumatare 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. Veti obtine o crusta si mai apetisanta!!

## Mod de preparare:

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

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

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



*Laura Sava*

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:



*Laura Sava*

Compozitia se da la cuptor pentru cca. 20-25 de minute sau pana cand se rumeneste frumos:



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