

Piept de pui in crusta de cascaval

Scris de Claudia Hotea

Duminică, 25 Iulie 2010 08:33 -



In dorinta de a sparge monotonia gatitului, m-am decis sa incerc ceva extrem de usor de preparat, dar spectaculos ca gust si prezentare. E vorba de banalul piept de pui, reinventat in aceasta reteta. L-am servit alaturi de legume in stil italian si a fost perfect pentru o cina delicioasa de vara.

Ingrediente: (2 persoane):

un piept mare de pui

1 lingurita cimbru

3 linguri ulei (de masline)

2 catei de usturoi presati

un iaurt

o legatura patrunjel tocat

200g cascaval ras

sare, piper

Mod de preparare:

Pieptul de pui se taie in bucatele de 2-4 cm si apoi se sareaza, pipereaza si se presara cu putin cimbru. In alt bol amestecam uleiul, usturoiul, iaurtul si patrunjelul si omogenizam. Incorporam puiul si amestecam bine ca sa fie perfect acoperit. Intr-o farfurie adanca radem cascavalul si trecem fiecare bucată de pui prin el. Bucatile le asezam pe fundul unui vas de yena uns cu ulei. Le punem una langa alta, dar nu suprapuse. La final presaram cascavalul ramas peste bucatile de pui. Pe punem la cuptorul preincalzit la 180-200 grade si le lasam pentru 20-25 de minute. Sunt gata atunci cand isi formeaza o crusta aurie.

Piept de pui in crustă de cascaval

Scris de Claudia Hotea

Duminică, 25 Iulie 2010 08:33 -

Pofta buna!

Autor: Claudia Hotea

<http://caietederetete.wordpress.com>