



Pui la cuptor cu cartofi taranesti

In week-end am avut musafiri: parintii mei au venit in vizita la nepotel. Cum piticul nu ma lasa sa pregatesc ceva pe indelete, m-am gandit sa prepar ceva rapid, dar ca sa fie in mod sigur apreciat. Iata cum in 60 de minute am pus pe masa un delicios pui la cuptor cu cartofi taranesti.

Sotul a mancat ultimele portii aproape fara sa le mestece. Deci...a iesit delicios.

Ingrediente pui la cuptor

- 6 pulpe pui
- 3 linguri de ulei de masline
- 1 lingurita boia dulce
- 2 lingurite dulceata de ardei iute (depinde cat de iute este, al meu nu a fost prea iute, se simtea foarte putin)
- Sare
- 4 catei de usturoi
- 2 linguri de mustar clasic

Preparare

Preincalzim cuptorul la 200 grade Celsius. Intr-o tava, asezam pulpele de pui, adaugam uleiul de masline, mustarul, dulceata

de ardei, usturoiul presat, boiaua si sarea.



Le amestecam foarte bine, astfel incat condimentele sa fie uniform distribuite.

Acoperim tava cu folie de aluminiu si o punem la cuptor pentru 30-40 de minute, dupa care scoatem folia si mai lasam pana cand carnea este patruncha bine si frumos rumenita.



Ingrediente cartofi la cuptor

- 6 cartofi
- 2 cepe
- 100-150 grame kaizer
- 3 catei de usturoi
- Sare
- Piper
- 1 1/2lingurita boia dulce
- 4-5 linguri ulei de floarea soarelui.
- Patrunjel tocat

Preparare

Curatam cartofii, ii taiem cuburi mai mari si-i punem la fiert in apa cu sare pentru aproximativ 10-15 minute.



Preincalzim cuptorul la 200 grade.

Intr-o tigaie incapatoare, punem uleiul la incins si adaugam



ceapa taiata solzisorii. 0 calim 5 minute, pana incepe sa se inmoaie si sa devina sticloasa. Adaugam kaizerul taiat felii subtiri, usturoiul tocat marunt



si amestecam bine. Dupa cateva minute, punem cartofii prefierti si bine scursi de apa. Adaugam sare, piper, boia si omogenizam foarte bine.



Punem tigaia la cuptor pana cand cartofii s-au patruns, in aproximativ 20-30 de minute ar



trebui sa fie gata. Inainte de servire adaugam patrunjel tocat marunt.



Este o garnitura excelenta atat langa carnea de pui, cat si de porc.



Pofta buna !

Nu uita!

Daca iti plac retetele explicate de mine, intra pe pagina mea de Facebook, [Alina's Cuisine](#), si da-mi un LIKE. Iti multumesc!

Ai incercat aceasta reteta?

Ti-a placut? Impartaseste cu noi rezultatul. Intra [aici](#) si incarca fotografia facuta de tine. Nu iti face griji daca nu este profesionista, nici noi nu suntem. Vei gasi mai apoi fotografia ta pe aceasta pagina. Iti multumesc!