

Piept de pui in crusta de cascaval

Scris de Claudia Hotea

Duminică, 25 Iulie 2010 08:33 -



În dorința de a sparge monotonia gătitului, m-am decis să încerc ceva extrem de ușor de preparat, dar spectaculos ca gust și prezentare. E vorba de banalul piept de pui, reinventat în această rețetă. L-am servit alături de legume în stil italian și a fost perfect pentru o cină delicioasă de vară.

Ingrediente: (2 persoane):

un piept mare de pui
1 linguriță cimbru
3 linguri ulei (de măsline)
2 căței de usturoi presati

un iaurt
o legătură patrunjel tocat
200g cascaval ras
sare, piper

Mod de preparare:

Pieptul de pui se taie în bucățele de 2-4 cm și apoi se sarează, piperează și se presară cu puțin cimbru. În alt bol amestecăm uleiul, usturoiul, iaurtul și patrunjelul și omogenizăm. Incorporăm puiul și amestecăm bine ca să fie perfect acoperit. Într-o farfurie adâncă radem cascavalul și trecem fiecare bucată de pui prin el. Bucățile le așezăm pe fundul unui vas de yena uns cu ulei. Le punem una lângă alta, dar nu suprapuse. La final presaram cascavalul rămas peste bucățile de pui. Pe punem la cuptorul preîncălzit la 180-200 grade și le lăsam pentru 20-25 de minute. Sunt gata atunci când își formează o crustă aurie.

Piept de pui in crusta de cascaval

Scris de Claudia Hotea

Duminică, 25 Iulie 2010 08:33 -

Pofta buna!

Autor: Claudia Hotea

<http://caietederetete.wordpress.com>