

Pulpe crocante la cuptor

Scris de Claudia Hotea

Sâmbătă, 08 Ianuarie 2011 13:10 -



O reteta buna pentru cand suntem in pana de idei. Pulpite bune si crocante.

Ingrediente:

1kg
200g pulpe de pui dezosate si fara piele
270 ml lapte
3 oua
170g faina
200g pesmet
450g cascaval
Sare si piper dupa gust

Mod de preparare:

Curatam si spalam pulpele de pui dezosate. Taiem fiecare pulpa in 2 astfel ca bucatelele de carnita sa fie mai mici si sa se faca mai repede. Intr-o farfurie spargem 3 oua, adaugam laptele, condimentam cu piper si sare dupa gust si batem compozitia cu un tel dau cu o furculita pana se omogenizeaza. Intr-o alta farfurie punem cascavalul pe care in prealabil il dam pe razatoarea mare, iar peste adaugam pesmetul si amestecam pana omogenizam complet. Iar in cea de a treia farfurie vom pune faina pe care o vom amesteca cu sare dupa gust.

Toate acestea fiind pregatite incepem sa dam pulpele rand pe rand, pe ambele parti, mai intai prin faina. Urmeaza sa trecem pulpele pe ambele parti prin ou. Iar in final dam bucatelele de pui, pe ambele parti prin cascaval. Cu cat este mai mult cascaval pe bucatelele de pulpe, cu

Pulpe crocante la cuptor

Scris de Claudia Hotea

Sâmbătă, 08 Ianuarie 2011 13:10 -

atat gustul va fi mai extraordinar, eu nu m-am zgarcit si am pus din abundenta, iar finalul a fost tare gustos. Pulpele pregatite astfel le asezam intr-o tava pe care in prealabil o tapetam cu foaie de copt, dupa care introducem pulpele in cuptorul incins si le lasam circa 15-20 minute pe o parte, pana se rumenesc usor (nu le lasati mai mult de 20 minute pentru ca se va arde cascavalul). Dupa 15-20 minute, scoatem tava din cuptor si intoarcem pulpele si pe cealalta parte si le mai lasam la rumenit inca 15 – 20 minute la cuptor. Fiecare poate lasa la copt pulpele, dupa preferinte, mai putin sau mai mult. Dupa ce timpul de coacere s-a scurs, scoatem pulpele din cuptor si le servim, eu le-am servit alaturi de cartofi prajiti, sunt dementiale. Puteti sa le serviti insa alaturi de orice sau simple chiar langa o salatica. Cascavalul le da un gust minunat, iar sub acea crusta veti savura o carnita frageda si succulenta.

Claudia Hotea

[Caietederetete](#)