

Autor : Magda

Titlu : Friptura din carne de pui la tava

Articol : Friptura din carne de pui la ta

1.5 kg carne de pui calitate intai fara cap si picioare

0.50 g ulei

0.020 g sare

Operatii pregatitoare

Carnea de pui se trece prin flacara, se spala, se curata si se sareaza. Ca sa stea puiul in pozitia normala se poate lega cu o sfoara.

Mod de preparare

Puii sau puiul se unge cu ulei, se aseaza intr0o tava unsa cu ulei si se frige la cuptor. In timpul frigerii din cand in cand se mai unge cu sosul format. Puiul se lasa la fript pana ce devine rumen bine.

Prezentarea si servirea

Preparatul se serveste pe platou sau farfurie cu diferita garnituri: cartofi natur, pai, piure, orez, varza calita etc.

[Echipa ReteteCulinare.com.ro](http://EchipaReteteCulinare.com.ro)