



## Pulpe de pui crocante la cuptor

### Ingrediente

- 400 g Pulpe de pui
- 300 g Rosii
- 0.33 lingura Busuioc proaspat
- 300 g Ceapa
- 4 catei Usturoi
- 40 ml Ulei de masline
- 0.5 lingurita Rozmarin proaspat
- 10 g MAGGI Felul Doi Legume
- 1 l Apa
- 0.33 lingurita Piper negru

### Instructiuni

1. Se taie rosiile cherry in jumutati (poti folosi si rosii normale, taiate cuburi) si ceapa in sferturi, iar usturoiul se zdrobeste. Toate se pun intr-o tava pentru cuptor pe langa pulpele de pui, alaturi de rozmarin si busuioc.
2. Se pune apa la fiert. Cand aceasta fierbe, se dizolva MAGGI Felul Doi Legume. Se toarna peste pulpele si legumele care, de asemenea, se stropesc cu ulei si se presara cu sare si piper.
3. Se lasa la cuptor la 150-160 grade Celsius pentru 55-60 minute.
4. Pulpele vor deveni crocante la exterior dar vor ramane fragede la interior.

### Nutritie

Carbohidrați	11.22 g
Energie	354.21 kcal
grăsimi	26.21 g
Proteină	18.13 g

82 Min

4 Portii