

Pui cu rozmarin

50—60 Min.

Pregătire

1. Preîncălzește cuptorul la 160 °C (347 °F), folosind setarea de cuptor cu convecție.
2. Toarnă aproximativ 1 cm de ulei de măsline într-o tigaie adâncă, decojește căței de usturoi și adaugă-i întregi în tigaie. Taie ceapa în sferturi și adaug-o în tigaie.
3. Condimentează pulpele cu sare și piper pe ambele părți.
4. Decojește cartofii, taie-i pe jumătate sau sfert, în funcție de dimensiune, condimentează-i generos cu sare și adaugă-i în tigaie.
5. Așază-l în cuptor și, după 15 minute, toarnă puțină apă. Unge-l în mod regulat cu zeama sa.
6. Puiul trebuie gătit timp de aproximativ 40 - 45 minute.
7. Cu 10 minute înainte de a fi gătită, unge bine încă o dată și presară o cantitate generoasă de rozmarin zdrobit peste carne.

SUGESTIE: Nu adăuga rozmarinul mai devreme, deoarece se va arde și va lăsa o aromă amară puternică.

Ingrediente 4 Porții

= Kotányi Produkte

4 bucăți	Pulpe de pui
3 bucăți	Căței de usturoi
1 bucăți	Ceapă, mare
500 g	Cartofi
	Ulei de măsline
1 linguriță	Sare de mare iodată
1 un vârf de cuțit	Piper negru boabe
3 lingură	Rozmarin tocat