



# Pulpe de pui afumate și cartofi wedges

⌚ 60—90 Min. ☺ ☺ ☺

## Pregătire

### Ingrediente 4 Porții

♦ = Kotányi Produkte

|                       |                       |
|-----------------------|-----------------------|
| 4                     | Pulpe de pui          |
| 600 g                 | Cartofi, ceroși       |
| 6 lingură             | Ulei de măsline       |
| 1 un vârf de<br>cuțit | ♦ Sare de mare iodată |
| 1 un vârf de<br>cuțit | ♦ Piper negru boabe   |

Pentru amestecul de aseasonare

|             |                                  |
|-------------|----------------------------------|
| 1 linguriță | Zahăr brun                       |
| 1 linguriță | ♦ Sare de mare iodată            |
| 1 linguriță | ♦ Boia de ardei afumată          |
| 1 linguriță | ♦ Chili Piper de Cayenne măcinat |
| 1 linguriță | ♦ Piper cu lămâie                |
| 1 linguriță | ♦ Usturoi granulat               |

Pentru salata de mere și țelină

|                       |                       |
|-----------------------|-----------------------|
| 2                     | Mere                  |
| 1                     | Țelină, mică          |
| 50 g                  | Maioneză              |
| 100 g                 | Smântână              |
| 2 lingură             | Zeamă de lămâie       |
| 1 un vârf de<br>cuțit | ♦ Sare de mare iodată |
| 1 un vârf de<br>cuțit | ♦ Piper negru boabe   |

- 1 Pentru a prepara amestecul de aseasonare: Amestecă toate ingredientele într-un bol mic. Freacă pulpele de pui cu amestecul și toarnă deasupra 4 linguri de ulei de măsline și lasă la marinat peste noapte în frigider.
- 2 Preîncălzește cuptorul la 200 °C (356°F).
- 3 Așază pulpele de pui într-un vas care poate fi folosit în cuptor și coace-le timp de 40 minute la 200 °C (392 °F), folosind setarea de cuptor convențional.
- 4 Spală cartofii, taie-i în felii de tip wedges și aseasonază cu puțin ulei de măsline, sare de mare și piper măcinat. Așază într-o tavă căptușită cu hârtie de copt și adaugă pulpele de pui cu 30 de minute înainte de scurgerea timpului de copt.
- 5 Curăță țelina de coajă. Curăță merele de coajă și scoate-le sâmburii. Folosește o răzătoare de tip mandolină pentru a felia fin și stropește cu zeamă de lămâie.
- 6 Amestecă smântâna și maioneza, aseasonază după gust cu sare de mare și piper măcinat și folosește amestecul ca dressing pentru salată.
- 7 Servește pulpele de pui cu felii de cartofi și salată de mere și țelină pe farfurii și savurează.

