

Cartofi și pui la cuptor – Cina rapidă și delicioasă



Cu cartofi și pui la cuptor



Salutare, gurmanzi! Azi vă aduc o rețetă ideală pentru seri în care vreți să impresionați fără efort: **cină rapidă și delicioasă cu cartofi și pui la cuptor**. Se pregătește aproape singură, lăsându-vă timp să vă relaxați. O **cină completă, gustoasă și apetisantă!**

Ingrediente sunt mai jos în descriere, iar rețeta pas cu pas este prezentată în video.

- 1 kg cartofi
- 650 g piept de pui
- 500 g roșii
- 1 ceapă mare
- 1 căciulie usturoi
- 150 g cașcaval
- 150 ml ulei de floarea soarelui
- 1/2 linguriță fulgi de ardei iute
- 1/2 linguriță piper
- 1 linguriță oregano uscat
- 1 linguriță boia dulce
- 4-5 g sare

1. Toacă o ceapă mare în felii subțiri, preferabil pe oblic pentru o tăiere mai eficientă.
2. Încinge o tigaie potrivită pentru cuptor cu aproximativ 150 ml de ulei de floarea-soarelui. Adaugă ceapa tocată în tigaie și caramelizeaz-o ușor, adăugând 4-5 g de sare, o linguriță rasă de fulgi de ardei iute (opțional) și o linguriță rasă de piper.
3. Taie 650 g de piept de pui în fâșii, apoi în cuburi de dimensiuni medii. Adaugă cuburile de pui în tigaia cu ceapă și rumenește-le până capătă o ușoară crustă aurie. Toacă o căpățână de usturoi și adaugă-l în tigaie, amestecând bine.
4. Taie aproximativ 500 g de roșii în cuburi mici. Adaugă roșiile în tigaie, amestecă bine și lasă-le să se gătească câteva minute până când se înmoaie și se caramelizează ușor. Adaugă o linguriță de oregano uscat și o linguriță de boia de ardei dulce, continuând să amesteci.
5. Taie 1 kg de cartofi în felii subțiri de 3-4 mm grosime. Adaugă cartofii în tigaie peste amestecul de pui, ceapă și roșii. Amestecă bine, astfel încât fiecare felie de cartof să fie îmbibată în sosul format.
6. Preîncălzește cuptorul la 180°C. Transferă tigaia în cuptor și coace timp de aproximativ 50 de minute, până când cartofii sunt bine gătiți. După 50 de minute, verifică dacă cartofii sunt gata. Dacă mai au nevoie de timp, prelungește coacerea.
7. Presară 150 g de cașcaval sau mozzarella rasă peste cartofi și pui. Reintroduce tigaia în cuptor pentru încă 10-15 minute, până când brânza se topește și se rumenește ușor.
8. Scoate preparatul din cuptor, lasă-l să se răcească ușor și servește-l cald.