

# Cea mai FRAGEDĂ Friptură de Pui cu Legume la Borcan



## Cea mai FRAGEDĂ Friptură de Pui cu Legume la Borcan



Atât de delicioasă încât te vei îndrăgosti de ea instant! Cea mai fragedă **friptură de pui cu legume la borcan**. Dacă ai musafiri și vrei să îi impresionezi, ar trebui să începi cu aceasta. O rețetă de **friptură de pui cu legume** care cu siguranță va atrage atenția. Această friptură de pui delicioasă, această rețetă cu carne de pui și legume, aș putea spune că o depășește pe cea făcută la cuptor, acea friptură de pui la cuptor.

- 1 pui grill aprox. 1.5kg
- 1 dovlecel mediu
- 500 g cartofi
- 3 ardei grași multicolori (jumătate din fiecare)
- 2 cepe medii
- 1 țelină apio
- 250 g ciuperci champignon
- 125 g roșii Cherry
- 1 căciulie usturoi
- 1 lingură rasă de piper boabe
- 15-25 g sare neiodată, sau după gust

- 3-4 frunzulițe de dafin
- 1 crenguță de rozmarin
- 4-5 crenguțe de cimbru lămâios
- 125-150 ml vin alb
- 1 linguriță rasă de fulgi de ardei iute, sau un ardei iute direct în borcan, dacă doriți

1. Taie țelina, ceapa, dovleceii, ardeii, cartofii și ciupercile în bucăți de dimensiuni medii.



2. Separă carnea de pui în bucăți (pulpele superioare și inferioare, aripioare, pieptul).

3. Într-un borcan mare, începe prin a adăuga un strat de cartofi, urmat de dovlecei, ardei grași, țelină, ciuperci și roșii cherry.



4. Adaugă morcovii tăiați și carnea de pui.

5. Adaugă ceapa, fulgii de ardei iute, boabele de piper, sarea, usturoiul, rozmarinul, cimbrul lămâios și frunzele de dafin.

6. Toarnă vinul peste ingredientele din borcan și închide borcanul ermetic.



7. Pune un prosop de bucătărie într-o oală mare și așază borcanul/borcanele.

8. Umple oala cu apă până la nivelul buzei borcanului și pune-o pe foc.

9. Lasă să fiarbă la foc moderat pentru aproximativ 2 ore și jumătate.



10. După ce gătitul este complet, lasă borcanele să se răcească în apă peste noapte.

11. Serveste friptura caldă cu o garnitură de legume, sau păstrează-o pentru mai târziu.

