

Pui la Cuptor | Pui pe sticlă | Pui la cuptor cu unt aromatizat | Friptură de pui



Pui la Cuptor | Pui pe sticlă | Pui la cuptor cu unt aromatizat | Friptură de pui



Puiul la cuptor, sau mai bine spus, **pui pe sticlă la cuptor**, este întotdeauna binevenit. Încă din copilărie, mă bucuram de această rețetă de pui la cuptor cu unt aromatizat, cu o crustă crocantă și o carne atât de fragedă încât este greu de descris. Pentru cei dornici de gusturi delicioase, vă ofer aici o rețetă de friptură de pui extraordinară, însoțită de legume proaspete din grădină, așa cum trebuie să fie.

Ingrediente friptură de pui la cuptor:

- 1 pui de 2-4 kg
- 1 linguriță de piper
- 1 linguriță boabe de muștar
- 1 linguriță boia de ardei dulce afumată
- 1 linguriță zahăr
- 10 căței de usturoi (căciulie)

- 200 g unt 82% grăsime, sau untură de pasăre
- ierburi aromatice (oregano, rozmarin, cimbru)
- 2 1/2 lingurițe de sare

Pentru garnitură:

- cartofi
- gulii
- morcovi
- 30 ml ulei fl. soarelui
- sare, piper, rozmarin, oregano, usturoi

1. Într-un mojar, mărunțiți boabele de piper multicolor și boabele de muștar pentru a obține o pudră. Adăugați 1 linguriță de sare, 1 linguriță de sare cu ciuperci champignon uscate, 1 linguriță de boia de ardei dulce, 1 linguriță de zahăr și un cățel de usturoi. Amestecați până obțineți o pastă.



2. Încorporați untul la temperatura camerei în pasta de condimente. Asigurați-vă că toate aromele sunt bine amestecate cu untul.

3. Separat, mărunțiți frunzele de oregano, cimbru lămâios și rozmarin. Adăugați-le la untul aromei și amestecați bine.

4. Acum, pregătiți puiul. Faceți un buzunar sub pielea puiului, încercând să mențineți cât mai multă piele intactă.

5. Ungeți puiul cu amestecul de unt și arome sub piele și peste piele, asigurându-vă că este uniform distribuit pe toate părțile.



6. Așezați puiul într-o tava mare și adăugați aproximativ 1 litru de apă în tava pentru a preveni arderea. Pentru aroma suplimentară, puteți adăuga codițe de ierburi sau condimente în apă.



7. Preîncălziți cuptorul la 170°C și puneți puiul în cuptor pentru aproximativ 2,5 ore. Calculați 30 de minute pentru fiecare kilogram de pui.
8. După cele 2,5 ore, creșteți temperatura cuptorului la 190-200°C pentru a rumeni puiul. Lăsați-l în cuptor pentru încă 20-30 de minute sau până când pielea devine aurie și crocantă.
9. Între timp, pregătiți legumele. Tăiați cartofii, morcovii și gulia în bucăți mici. Asezonați-le cu ulei de măsline, sare și piper.
10. După ce ați scos puiul din cuptor, înfășurați-l în folie de aluminiu și lăsați-l să se odihnească timp de 15-20 de minute. Acest lucru va permite puiului să-și păstreze suculența.
11. În timp ce puiul se odihnește, puneți legumele în tavă și încălziți-le la 190-200°C timp de aproximativ 20 de minute sau până când sunt fragede și aurii.

