



SARAMURĂ DE PUI

INGREDIENTE:

un pui (fără spate și aripi)

4 roșii proaspete

(sau din conservă)

3 ardei grași

1 vârf de linguriță de chili

(sau 1 ardei iute)

3-4 căței de usturoi

3 linguri de ulei

1 linguriță de sare

½ linguriță de piper proaspăt
măcinat

½ linguriță de cimbru uscat

(sau 2-3 fire de cimbru proaspăt)

1 legătură mică de pătrunjel

- Pune la copt, la foc mic spre mediu, roșiile și ardeii. Creștează carnea de pui, apoi sareaz-o și pipereaz-o pe ambele părți.
- Așază carnea (care trebuie să fie la temperatura camerei) pe grătar și rumenește-o bine pe ambele părți.
- Toacă mărunț legumele coapte și pune-le la fiert împreună cu chili, sarea, cimbrul și vreo 700 ml de apă pentru 5 minute, apoi adaugă carnea de pui.
- Acoperă vasul și lasă 10 minute la fiert, timp în care pisezi usturoiul mărunț și-l amesteci cu uleiul. Adaugă acest amestec peste pui și mai lasă pe foc încă ~2 minute.
- Decorează cu pătrunjel. Poți servi saramura de pui alături de mămăligă.