

# Pui la cuptor

## Ingrediente

*1 pui  
200 g slanina afumata  
1 lingura unt  
1 cana supa  
1/2 lamaie  
sare  
piper boabe  
un pahar vin alb  
1 kg cartofi  
1 ou  
1 ceasca lapte  
faina  
1 ceasca ulei*

## Preparare

*Puiul spalat se unge cu ulei cald pe dinauntru si pe dinafara. Se acopera cu fasii subtiri de slanina afumata si cu felii de lamaie taiate subtiri. Astfel pregatit, puiul se pune in tava de friptura cu o cana de supa si cateva boabe de piper. Se frige la foc potrivit 30 min., dupa care se intoarce puiul, se unge cu sosul din tava, se adauga un paharel de vin alb, si se continua operatia. Cand este gata, feliile de slanina si de lamaie se arunca, iar puiul se aseaza pe un platou. Se taie bucati si se serveste cu cartofi noi, in aluat. Se face un aluat de clatite din ou, faina si putin lapte, fe trec feliile de cartofi prin aluatul sarat dupa gust si se prajesc in ulei fierbinte. Cartofii se aseaza langa pui si se servesc cu o salata de sezon.*