

Piept de pui la vas roman

Ingrediente

500 g piept de pui dezosat
1 ceapa mare
1 legatura mica de marar
1 legatura mica de patrunjel
1 ardei rosu
5 cartofi
condimente
ulei de masline

Preparare

Se taie pieptul in bucati mari si se pune intr-o craticioara incapatoare. Se taie ceapa foarte marunt, mararul, patrunjelul si ardeiul rosu si se pun in acelasi vas cu carnea. Cartofii se curata si se taie si acestia in cuburi mari si se pun laolalta.

Se adauga peste toate o lingurita de condimente si cateva linguri mari de ulei de masline si se amesteca.

Dupa ce vasul roman a stat in apa timp de 20 minute, carnea cu legumele se aseaza in acesta si se dau la cuptor, la foc potrivit timp de 40-50 de minute.

In ultimele 10 minutele se lasa vasul fara capac pt. a se rumeni carnea.

Se serveste cu salata de varza.