

Bonus - Pui cu cartofi si salata

(timp estimativ de gatire: 30 de min)

(2 portii)

*Mancarea cea mai apreciata la noi in familie, cu care am copilarit toti 3 😊
Este comfort food in adevaratul sau sens! Si bonus, poti folosi orice legume care au ramas de la prepping-ul anterior. Noi am servit-o in ziua in care coacem puiul intreg, cand este e cel mai gustos si crocant (ideal duminica).
Enjoy!*

Ingrediente:

Cartofi intregi, fierti
Untura de pui, topita
Sare

200g Pui la cuptor, leftovers

Salata verde, varza,
morcovi, ceapa verde,
ridichi, marar
Suc de lamaie
Sare
Piper

Instructiuni:

- Preincalzeste cuptorul la 200C.
- Pune cartofii pe o tava de copt acoperita cu hartie de copt. Folosind fundul unui borcan sau al unui pahar, zdrobeste-i pana cand au o grosime de ~1cm. Stropeste-i cu un pic de untura de pui si presara putina sare peste ei. Coace-i in cuptor pana cand devin aurii si crocanti, ~20 de min.
- Daca puiul e rece, pune-l intr-un vas de yena cu capac si asaza-l in cuptor, sub cartofi pentru a se incalzi in timp ce acestia se coc.
- Intr-un bol mare, amesteca legumele cu putin ulei de masline, suc de lamaie, sare si piper, dupa gust.
- Asaza bucatile de pui, cartofii si salata pe farfurii si serveste.