

## Rețete de Crăciun

# Pui întreg la cuptor cu ierburi aromate și sos de casă

*Doftă bună!*



PORȚII  
3-4



TIMP DE PREPARARE  
90-100 min



DIFICULTATE  
Medie

## INGREDIENTE

- 1 Pui Grill Deliciosul de Vaslui
- 4 linguri ulei de măsline
- 2 crenguțe rozmarin
- 4 foi de dafin
- ierburi aromate după gust (busuioc, pătrunjel etc.)
- 1 lămâie
- 2 linguri unt
- sare
- piper

### Pentru sos:

- 2 cepe roșii
- 1 căpățână de usturoi
- 2-3 linguri făină
- 300 ml apă

## MOD DE PREPARARE

1. Toacă toate verdețurile cât mai mărunț, pune puțină sare și un praf de piper, apoi adaugă 3-4 linguri de ulei de măsline.
2. Ia Pui Grill Deliciosul de Vaslui și taie vârfurile pulpelor puiului. Apoi, ridică pielea de pe carne, iar în acest spațiu creat îndeasă din verdeața pregătită mai devreme și bucățele mici de unt pentru frăgezime.
3. Crestează puiul adânc pe laterale și unge-l bine cu amestecul de ulei și verdețuri.
4. În interiorul puiului întreg, înfige o lămâie întreagă, care a fost dată la cuptor 20-30 de minute și înțepată cu un cuțit.
5. Leagă puiul de picioare cu sfoară de bucătărie și așază-l în tava de cuptor, alături de cepele întregi și usturoiul întreg. Lasă tava la cuptor pentru o oră la 220 grade.
6. După, scoate puiul din tavă și așază tava cu ingredientele rămase direct pe foc.
7. Adaugă făina, zdrobește toate ingredientele cu o ustensilă de piure și toarnă apa treptat.
8. Strecoară sosul obținut și lasă-l pe foc încă 3-4 minute, amestecând continuu până începe să se îngroașe ușor.