



Frigărui de pui cu sos de brânză

Steps: 5

Difficulty Grad:

Ingredients

Portions

500 g	piept de pui	250 g	iaurt grecesc
60 ml	ulei de măsline	40 ml	sos de soia
50 g	usturoi	10 g	boia dulce
10 g	coriandru	10 g	chimen
10 g	cimbru uscat	10 g	rozmarin uscat
1 buc.	lămâie	3 g	piper mozaic
10 g	sare	200 g	brânză cheddar
100 ml	smântână de gătit	50 g	unt

Instructions

Rețeta de **frigărui de pui** cu sos de brânză este o delicatesă pe care o poți prepara cu prietenii sau familia, acasă sau la un grătar în natură. Dacă optezi pentru **rețeta la grătar**, vei fi surprins de combinația de arome și gusturi intense. Fiecare bucată de pui intens infuzată cu aromele condimentelor din marinadă capătă o savoare inconfundabilă și o textură suculentă.

Și ce poate fi mai delicios decât o bucată de pui fragedă și aromată? Un sos de brânză bogat și cremos, care completează perfect gustul intens al cărnii. Textura catifelată a sosului echilibrează aromele și oferă o notă rafinată fiecărei porții de **frigărui de pui**.

Dacă te-ai decis și îți dorești să încerci această rețetă de frigărui de pui cu sos de brânză sugerată de **Chef Cristian Dumitru**, cu siguranță vei avea parte de o masă memorabilă și de un adevărat răsfăț culinar. Să ai poftă în timp ce te delectezi cu această operă gastronomică, ce îmbină perfect gustul intens al cărnii cu textura fină a sosului de brânză!

1. Într-un bol mare, se amestecă iaurt grecesc, ulei de măsline, sos de soia, usturoi zdrobit, boia de ardei dulce, coriandru, chimen, zeamă de lămâie, sare și piper.
2. Bucățile de piept de pui se pun în marinadă și se acoperă bine pe toate părțile. Se lasă la marinat în frigider timp de cel puțin 1-2 ore sau peste noapte pentru un gust intens.
3. Se înfig bucățile de pui pe frigărui.
4. Se unge grill-ul încins cu ulei de măsline și se pun frigăruiile la prăjit, întorcându-le din când în când pentru a se găti uniform. Frigăruiile de pui vor fi gata atunci când carnea este fragedă și se rumenește frumos.
5. Se pregătește sosul de brânză. Într-o cratiță, se topește untul la foc mediu. Se adăugă usturoiul zdrobit și se călește până când devine aromatic, fără a-l lăsa să se ardă. Se adăugă apoi smântâna lichidă și se lasă să fiarbă ușor. Apoi se adăugă brânza cheddar rasă, amestecând continuu până când brânza este complet topită și sosul este omogen. La final, se adăugă amestecul de ierburi (cimbrisor și rozmarin uscat) și piper după gust și se amestecă bine. Se gătește la foc mic în continuare până când sosul se îngroașă ușor și are o consistență netedă.

Bucură-te de o experiență culinară completă! Descoperă promoțiile noastre la ingredientele necesare pentru a crea o masă demnă de un restaurant cu stele Michelin.

Autor: Chef Cristian Dumitru

Mai multe rețete de la acest autor

Vezi mai multe rețete și sfaturi utile din această categorie.

Frigărui de pui cu sos de brânză

Stand 30.04.2024