



Pulpe de pui marinate în bere la grătar

Steps: 3

Difficulty Grad:

Ingredients

Portions

1 caserolă	pulpe de pui întregi	1	bere
1 buc.	lipie grecească	300 g	iaurt grecesc
1 buc.	castravete proaspăt	2 buc.	castraveți murați
1 legătură	mărar		sos Worchester
	muștar		miere
	ulei de măsline		oregano
	usturoi pudră		boia afumată
	sare și piper		

Instructions

Când te gândești la țărmurile însorite ale Greciei, îți vine în minte aroma îmbietoare a puiului marinat, completat de un sos cremos și răcoritor de iaurt, servit într-o lipie caldă și moale. Îți propunem o rețetă simplă și delicioasă, perfectă pentru a impresiona familia sau prietenii: **pulpe de pui marinate în bere la grătar**, servite cu lipie grecească și un sos tzatziki proaspăt.

Rețeta lui **Chef Radu Darie** îți va aduce gusturile autentice ale bucătăriei mediteraneene și atmosfera de vacanță. Trebuie să reții două detalii importante: marinarea și **gătirea la grătar**.

Pulpele de pui, marinate într-un amestec de bere, sos Worcestershire și condimente aromate, devin suculente și pline de savoare. Sosul tzatziki,

preparat din iaurt grecesc, castraveți proaspeți și murați și un strop de miere, adaugă o notă răcoritoare și cremoasă.

Pe măsură ce vei pregăti această rețetă, bucătăria ta se va umple de arome apetisante, iar fiecare mușcătură te va încânta cu un amestec perfect de gusturi și texturi. Așadar, pune-ți șorțul, pregătește ingredientele și lasă-te purtat de aromele minunate ale acestei rețete de **pulpe de pui marinate în bere la grătar**.

1. Se marinează pulpele de pui cu sare, piper, usturoi, oregano, boia și bere. Se lasă pulpele la marinat minim 1 oră. Se taie câteva felii subțiri, pe lungime, de castravete, iar restul se dă pe răzătoarea mică. Castraveții murați se toacă mărunt.
2. Într-un bol se amestecă iaurtul cu o jumătate de lingură de miere, castravetele dat prin răzătoare și stors, castraveții murați și mărarul tocat.
3. Peste carnea de pui, se pune o linguriță de muștar și sos Worcester, iar apoi se prăjesc pulpele la grill. Când sunt gata, se taie cuburi. Se încălzește lipia care se va unge cu sosul de iaurt, se adaugă bucățile de pui deasupra și se decorează cu feliile subțiri de castravete.

Experimentează bucuria gătitului cu ingrediente proaspete și de sezon! Descoperă ofertele noastre și creează preparate culinare memorabile.

Autor: Chef Radu Darie

Mai multe rețete de la acest autor

Vezi mai multe rețete și sfaturi utile din această categorie.