



PASIUNE PENTRU GĂTIT DIN 1877

CIRCO THERM®  
80-90 MINUTE

## PUI FRAGED



4-6 PORȚII

### INGREDIENTE

4 buc. piept de pui hrănit cu porumb, cu piele  
1 ceapă roșie, decojită și tăiată în sferturi  
8 buc. baby praz - tăiat și curățat  
6 dovlecei - tăiați pe lungime  
8 roșii prunișoare - tăiate pe jumătate  
1 ardei gras roșu - tăiat în inele  
2 morcovi - decojiți și tăiați baton  
4 ardei grași verzi mici - tăiați pe lungime și curățați de semințe  
1 fenicul mic - feliat  
4 căței de usturoi - cu coajă  
1 lingură de ulei de măsline  
30 g unt  
frunzele de pe 1 - 2 crenguțe de cimbru proaspăt tocate fin  
Sare și piper

### MOD DE PREPARARE

Pune toate legumele pregătite pe o tavă universală și presară cu ulei de măsline și condimente.

Pune bucățile de piept de pui peste legume și coace în cuptor la nivelul 3, cu CircoTherm® la 180°C, cu umiditate redusă adăugată timp de 15 minute.

Elimină umiditatea după 15 minute și continuă să coci timp de încă 10 minute.

Cu ajutorul unei site, golește lichidul din tavă și fierbe-l într-o crăticioară, cu untul și cimbrul, până se îngroașă. Toarnă peste pui și legume înainte de a servi.