



Pui cu susan la cuptor

- **Pulpa de pui - 6 buc**
- **Piper - dupa gust**
- **Sare - dupa gust**
- **Oregano - dupa gust**
- **Boia dulce - dupa gust**
- **Boia iute - dupa gust**
- **Praf de usturoi - dupa gust**
- **Seminte de susan - 50 g**
- **Ulei - 5 g**

Condimentele se pun dupa gust.

Intr-un bol se amesteca condimentele cu uleiul si se adauga bucatile de pui.

Se lasa 20 de minute la rece, apoi se aseaza in tava.

Se acopera cu folie de aluminiu si se da la cuptor, la 190°C, pentru 25 de minute.

Dupa aceea se scoate folia si se mai lasa 20 de minute sa se rumeneasca.

Se serveste cu cartofi prajiti, ketchup si o salata de varza.

Pofta buna!