

Copănele Festive – Un mix special de mirodenii pentru friptura de pui Perfectă



Copănele Festive – Un mix special de mirodenii pentru friptura de pui Perfectă



Îți prezint o rețetă de **Copănele la cuptor**, care cu siguranță va fi vedeta oricărei mese festive. Acest fel de mâncare delicios și aromat este perfect pentru sărbători, petreceri sau chiar și pentru o cină obișnuită în familie. Aceste **Copănele marinate** sunt un adevărat răsfăț pentru papilele gustative, iar secretul stă în mixul nostru special de mirodenii. Vă voi arăta pas cu pas cum să pregătiți marinada perfectă, care va transforma simplul pui la cuptor într-un festin de neuitat. Vom folosi ingrediente precum usturoi, rozmarin, paprika și câteva alte surprize, care vor da un gust unic și o aromă irezistibilă Copănelelor noastre.

Ingrediente pentru Copănele Festive:

- 32 pulpe de pui
- 2 crenguțe rozmarin
- 2 căciulii usturoi
- 2 linguri dulceață de ardei iute
- 100 ml ulei de măsline
- 1 linguriță sare

Marinada pentru pulpe:

- 1 lingură piper boabe
- 1 lingură rasă boabe coriandru
- 10 g sare
- 1 lingură oregano uscat
- 1 linguriță cimbru uscat
- 1 linguriță fulgi de ardei iute
- 3 lingurițe boia de ardei dulce

1. Mărunțește boabele de piper și coriandru într-un mojar. Adaugă sare, oregano, cimbru, fulgi de ardei iute și boia de ardei dulce. Amestecă bine.



2. Folosește un instrument special pentru frăgezirea cărnii și trece-l peste fiecare copănel pentru a permite condimentelor să pătrundă mai bine.
3. Așază copănelele într-o tavă mare. Adaugă rozmarinul proaspăt, mărunțit.
4. Presară amestecul de condimente peste copănele. Adaugă usturoiul pisat și dulceața de ardei iute.



5. Toarnă uleiul de măsline și amestecă bine, asigurându-te că fiecare copănel este bine acoperit cu condimente.
6. Preîncălzește cuptorul la 180 de grade Celsius.
7. Așază copănelele pe un grătar de cuptor și plasează grătarul peste o tavă umplută cu 1-2 litri de apă (pentru a evita arderea grăsimii).



8. Coace copănelele timp de aproximativ 1 oră și jumătate până când sunt frumos rumenite și crocante.

