

□ **Un preparat interesant si deosebit ca prezentare, dar si la gust.**



Timp de preparare: mediu.

Numar de portii: 4.

Complexitate: usor.

Ingrediente

- 2 piepti de pui
- 2 oua
- 2 dovlecei mici

Citeste si: [Dovlecei cu urda](#)

- 1 lamaie
- 50 g susan
- sos de rosii
- 1 ardei iute
- sare

Mod de preparare

1. Taie pieptii de pui in doua, dupa care cresteaza pe lateral fiecare bucata in asa fel incat sa obtii un portofel.

Citeste si: [Pui cu ardei si dovlecei la gratar](#)

2. Condimenteaza cu sare si umple portofelul cu rondele de dovlecel. Pentru a nu se desface prinde cu scobitori.

3. Tavaleste portofelele prin ouale batute si apoi prin susan. Asaza-le intr-o tava unsa cu ulei.

4. Acopera cu folie de aluminiu si lasa la cuptor cam 30 de minute.

5. Spre final, indeparteaza folia si asaza deasupra rondele de lamaie.

6. Serveste cu sos de rosii si ardei iute tocat.

** sursa - ecuisine.ro