



## *Curcan la cuptor cu mere*



 *Dificultate: mediu*

*“Pulpă fragedă de curcan într-o combinație delicioasă cu mere și legume.”*

## *Ingrediente:*

- ✓ *1 pulă de curcan*
- ✓ *5 roşii*
- ✓ *1 legătură ceapă verde*
- ✓ *2 morcovi*
- ✓ *2 castraveți*
- ✓ *4 mere verzi*
- ✓ *2 cepe*
- ✓ *2 căpățâni de usturoi*
- ✓ *sare și piper*
- ✓ *pastă de tomate Bunătăți de la Bunica*
- ✓ *Untdelemn de la Bunica cu Omega3*

## *Cum prepari?*

- 1. Curăță și taie ceapa și usturoiul;*
- 2. Taie merele în 6-8 bucăți fiecare;*
- 3. Într-o tigaie pune ulei la încins și prăjește pulpa de curcan pe toate partile, până devine ușor crocantă;*
- 4. Adaugă ceapa, usturoiul și merele;*
- 5. Transferă totul într-o tavă termorezistentă, adaugă pasta de tomate, sare și piper, puțină apă și dă la cuptorul încins la 160 grade pentru 2 ore;*
- 6. Între timp, pregătește o salată de crudități din morcov, castraveți, roşii și ceapă verde, pe care o asezonezi cu sare, piper și ulei.*

*Poftă bună!*