

# Pui in frac

## Pui in frac

### Ingrediente :

2 pui mici sau 1 pui mare, 450 g faina, 250 ml apa, 3-4 catei de usturoi, o lamiie, o lingura cimbru si o lingura salvie, 4 linguri ulei de masline

### Preparare :

Se rade lamiia. Jumatate de lamiie se taie felii. Coaja se amesteca cu usturoiul tocat fin, verdeturile, uleiul si se condimenteaza dupa gust. Se spala puiul si se usuca cu un prosop de bucatarie. Se freaca puiul atit pe dinafara cit si pe dinauntru cu compozitia de verdeturi. Se pun in interiorul puiului feliile de lamiie. Se incinge cuptorul la 220 de grade Celsius. Se face un aluat din faina, ulei si apa. Se intinde o foaie care sa cuprinda puiul si se inveleste puiul cu aceasta foaie de aluat. Se pune puiul intr-o tava pe care s-a pus o hirtie de copt si se coace o ora pe gratarul cel mai de jos. Se scoate si se sparge coaja de aluat, care se indeparteaza. Se serveste cu cartofi natur sau piure si o salata asortata.