

Ingrediente: Rosii 200gr, pătrunjel 10gr, condiment cajun 8gr, ulei măsline 10ml, usturoi 5gr, ceapă albă 100gr, mentă verde 10gr, chimion 2gr, coriandru pudră 2gr, ardei gras 10gr, piept pui 350gr, năut 200gr.



**(2 persoane, 30 minute)**

Înainte de a găti: Ceapa, usturoiul, menta, pătrunjelul se taie mărunt. Roșiile și ardeiul gras se taie cuburi.



**1.** Pieptul de pui se azonează cu sare și piper apoi se dă prin condimentul cajun. Se prăjește într-o tigaie încinsă cu puțin ulei circa 2-3 minute pe fiecare parte apoi se introduce la cuptorul încins la 180 de grade circa 15 minute.



**2.** Se călesc ceapa, ardeiul, usturoiul în puțin ulei circa 2-3 minute.



**3.** Se adaugă roșiile, cuminul, coriandru și jumătate din cantitatea de mentă și pătrunjel. Se adaugă 150 de ml de apă, sare, piper și se mai fierbe circa 5 minute.



**4.** Se adaugă năutul și se mai fierbe la foc mic circa 4-5 minute. Se ia de pe foc și se adaugă și restul de mentă și pătrunjel.



**5.** Poftă bună ☺