

Ingrediente

Pui grill - 1 bucata
Delikat gust de Gaina - 2 linguri
Faina - 2 linguri
Unt - 50 de grame
SareLamaie - 1 bucata

 45 de minute

 5 portii

 Mediu

Mod de preparare

1. Puiul curatat si spalat se taie bucati, se asaza intr-o cratita impreuna cu Delikat si se toarna apa ca sa acopere bucatile. Se lasa sa fiarba 15 minute, apoi se spumeaza.
2. Se prajeste faina in unt pana incepe sa se ingalbeneasca, se stinge cu o ceasca din zeama in care a fiert puiul, se adauga sarea, bucatile de pui si lamaia curatata de coaja si taiata felii. Se lasa sa fiarba la foc mic 5-10 minute.
3. Sosul trebuie sa fie subtire, de aceea daca este nevoie se mai adauga zeama de pui. Pofta buna!

Pofta buna!

Aceasta reteta provine de pe site-ul culinar Retetaperfecta.ro Gaseste-ne pe Facebook, la adresa: <https://www.facebook.com/retetaperfecta.ro>