



Aripioare de pui cu piure si morcovi sote



Ingrediente

Baby carrots - 1 conserva
Aripioare de pui - 6 buc
Delikat legume - 2 linguri
Busuioc uscat Oregano Pudra de usturoi Sare Piper Cartofi -
600 g- pentru piure
Unt - 50 g- pentru piure
Lapte - 100 ml- pentru piure

 55 de minute

 4 portii

 Mediu

Mod de preparare

1. Spalam foarte bine aripioarele de pui, apoi le condimentam cu Delikat, busuioc, oregano, pudra de usturoi, sare si piper. Le prajim in ulei incins pana se rumenesc. Cartofii curatati de coaja se pun la fiert, se curata, se scurg de apa, apoi se paseaza bine.

2. Se adauga sarea, putin Delikat, laptele si untul si se amesteca pana devine pufos. Morcovii se scurg de apa din conserva, se usuca intr-un prosop de hartie, apoi se prajesc in unt timp de 2-3 minute. Serviti cald.

Pofta buna!

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