

 80 de minute  6 portii  Mediu

Ingrediente

Ceapa - 2 mari
Morcov - 3 bucati
Ardei gras multicolor - 2 bucati
Boia de ardei dulce - 3 lingurite
Costita afumata - 8 bucati
Pulpa de porc - 1 kilogram
Piept de pui - 4 mari zemoase
Cartofi - 2 bucati
Faina - 100 de mililitri
Sare - 1 lingurita
Piper negru macinat - 1 lingurita
Ulei de floarea soarelui - 100 de mililitri
Patrunjel - 1 legatura

Mod de preparare

1. Cureti ceapa, morcovii, ardeii, le speli si le tai marunt. Pui uleiul in ceun sa se incinga, apoi pui legumele la calit.
2. Cand s-au calit putin adaugi boiaua si rosiile curatate de coaja si taiate marunt si pui si carnea de porc taiata cubulete si costita afumata. Le lasi sa se inabuse cam 5 minute, apoi adaugi 2 litri de apa si lasi sa fiarba pe jumatate carnea. Adaugi carnea de pui taiata cubulete si lasi sa fiarba bine carnea.
3. Cand e aproape fiarta pui cartofii curatati si taiati in cuburi. Pregatesti galustele din cele 3 oua, faina si putin patrunjel taiat fin. Dai forma dorita galustelor si le lasi sa fiarba 7-8 minute in apa sarata.
4. Inainte de a lua ceunul de pe foc, pui sare, piper si, la final, frunzele de patrunjel taiate marunt. Servesti mancarea calda cu ardei iute, daca preferi.

Pofta buna!

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