



Ingrediente

Ciocanele de pui - 1 kilogram
Ceapa verde legatura - 2 bucati
Ulei - 50 de mililitri
Smantana - 500 de mililitri
Faina - 3 linguri
Lapte - 100 de mililitri
Delikat gust de Gaina - 1 lingurita
Busuioc verde - 5 bucati
SarePiper

 75 de minute

 6 portii

 Mediu

Mod de preparare

1. Ciocanelele se curata, se spala , se usuca pe prosop absorbant , apoi se pun intr-o tigaie in uleiul incins, se prajesc putin pe ambele parti, se scot cu spumiera intr-o tigaie se 3-4 l si se acopera cu apa fierbinte.
2. Se fierb bine, cand se desprind dupa os se scot din apa, se tin la cald. In apa in care fierbe carnea se pune in uleiul in care s-a prajit carnea. Se prajeste ceapa taiata fin pana se inmoaie, apoi se adauga carnea si se tine pe foc mic.
3. Sosul: faina si smantana se amesteca bine sa nu se faca cocoloase, se subtiaza cu lapte, se toarna sosul in cratita peste carne, se da focul la potrivit. Cu o lingura de lemn se amesteca incet sa nu se prinda. Sosul trebuie sa fiarba putin, se mai pune lapte sa aiba o consistenta potrivita, se pune Delikat gust de gaina, sare si putin piper dupa gust. Se amesteca cu busuioc tocat. Se serveste calda cu mamaliga.

Pofta buna!

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