




CIULAMA DE PUI CU CIUPERCI



 70 de minute  4 portii  Mediu

Ingrediente

Carne de pui - 1 kilogram
Morcov - 1 bucata
Pastarnac - 1 bucata
Ceapa - 1 bucata
Telina - 1 bucata
Patrunjel radacina - 1 bucata
Smantana - 200 de mililitri
Lapte - 200 de mililitri
Faina - 3 linguri
Unt - 100 de grame
Delikat gust de Gaina - 3 lingurite
SarePiperCiuperci conservate - 400 de grame

Mod de preparare

1. Punem carnea la fiert in apa rece. Cand incepe sa fiarba adunam ori de cate ori este nevoie spuma care se formeaza. Adaugam legumele taiate mai mari, Delikat gust de gaina si lasam sa fiarba. Cand s-a fiert carnea, se scoate si se da deoparte. Legumele se pot folosi la salate sau alte preparate.
2. Separat punem untul la topit, adaugam faina si amestecam bine sa nu se arda. Subtiem cu lapte si amestecam cu un tel sa nu se formeze cocoloase, apoi adaugam si smantana. Punem in sos ciupercile si carnea de pui. Mai lasam sa dea cateva clocote. Potrivim gustul de sare si piper. Servim ciulamaua calda cu mamaliguta.

Pofta buna!

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