



Ingrediente

Fasole verde - 500 de grame

Piept de pui - 1 buc


Bulion de rosii - 1 lingurita


PiperPatrunjel - 1 legatura

Ceapa - 1 buc

Ulei de floarea soarelui - 3 linguri

Baza pentru mancaruri Delikat Gust de Gaina - 1 lingura

 45 de minute

 4 portii

 Mediu

Mod de preparare

1. Spalam si dezosam pieptul de pui, taiem in bucati carnea si o frigem unsa cu putin ulei si presarata cu putina baza pentru mancaruri Dellikat gust de Gaina. Intr-o craticioara punem la calit ceapa tocata marunt. Separat oparim fasolea verde si o scurgem de apa. Punem si fasolea peste ceapa calita si apoi lasam sa se patrunda putin aromele.
2. Adaugam apa sa cuprinda legumele si apoi carnea. Lasam sa fiarba putin impreuna, apoi potrivim de sare, punem restul de baza pentru mancaruri Delikat gust de Gaina si bulionul. Intr-o ceasca desfacem 1 lingura de faina in apa pentru a ingrosa putin sosul.
3. Adaugam si apa cu faina si lasam totul sa fiarba 2-3 minute. Adaugam piper rasnit si apoi, dupa ce oprim focul, presaram patrunjel verde din belsug. O mancarica simpla si gustoasa de vara.

Pofta buna!

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