




Friptura de pui cu piure de telina



Ingrediente

Pulpa de Pui - 6 bucati
Ulei de floarea soarelui - 100 de mililitri
Sare - 1 lingura
Delikat gust de Gaina - 3 lingurite
Rosii - 1 conserva
Usturoi - 2 catei
Telina - 1 mai mare
Cartofi - 2 bucati
Lapte - 300 de mililitri
Piper alb macinat

 60 de minute  4 portii  Mediu

Mod de preparare

1. Pulpele de pui se spala si se sterg bine. Se asaza in tava, turnam ulei peste ele si apoi condimentam bine pe ambele parti. Rosiile daca sunt proaspete se oparesc si se curata de pielite apoi se rup in bucati si se pun peste carne. Eu am avut din conserva. Le-am curatat de pielita si le-am pus peste carne. Am taiat usturoiul felii si l-am pus si pe el.
2. Punem un pahar de apa si dam tava la cuptor cam 40-45 min. In timp ce friptura se face in cuptor noi vom curata telina si cartofii. Telina se taie cuburi pentru ca fierbe mai repede. Adaugam si o lingura de sare in apa si lasam pana cand telina este fiarta. Strecuram apa de pe telina si pasam bine pentru a obtine un piure fin.
3. Adaugam si lapte fierbina atat cat este necesar pentru a obtine consistenta dorita a piureului. Adaugam si putin piper alb. Servim carnea de pui alaturi de acest delicios piure.

Pofta buna!

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