


Ingrediente

Carne pui - 1 kilogram
Ulei - 100 de mililitri
morcovi - 100 de grame
Telina - 100 de grame
Ceapa - 100 de grame
Vin - 100 de mililitri
Delikat gust de Gaina - 4 lingurite

 50 de minute

 4 portii

 Mediu

Mod de preparare

1. Pasarea se curata , se transeaza , se spala , se sterge , se freaca cu Delikat gust de gaina , si se pune la fript cu ulei.Zarzavatul se da prin razatoare , ceapa se toaca marunt , si se caleste intr-un vas cu capac. In timpul frigerii se intorc bucatile de carne.
2. Dupa ce carnea este gata, se scoate din tava , apoi se toarna vinul in sos , se mai fierbe cateva minute , se paseaza legumele si se pune in sosiera. Pasarea se serveste cu garnitura de legume si cu sos.

Pofta buna!

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