




Inele de dovlecei cu piept de pui si rosii



 60 de minute  4 portii  Mediu

Ingrediente

Piept de pui - 1 bucata
Dovlecei - 3 bucati
Smantana - 100 de grame
Pesmet - 2 linguri
CimbruCascaval - 100 de grame
Delikat gust de GainaCeapa - 1 bucata
Rosii - 2 bucati
Delikat bulion - 2 linguri
SarePiperCatei usturoi - 3 bucati
UleiPatrunjel

Mod de preparare

1. Dovlecelul il curatam de coaja, il taiem inele mai grosute si scoatem miezul cu grija sa nu-l rupem. Le presaram cu sare si le lasam sa isi lase zeama.
2. Pieptul de pui il tocam marunt si il amestecam cu smantana, Delikatul cu gust de gaina, pesmetul, cimbru, sare si piper si o lingura de cascaval ras. Amestecam bine sa ne iasa o compozitie omogena.
3. Cu compozitia rezultata, umplem inelele de dovlecel, presandu-le usor intre palme. Procedam asa cu toate inelele.Cand sunt gata umplute, punem o tigaie la incins cu foarte putin ulei si un catel de usturoi pe care il vom cali usor.
4. Scoatem usturoiul si punem inelele de dovlecei,lasam focul mediu si le prajim cam 7-8 minute pe o parte si pe alta.Cand s-au rumenit frumos,le scoatem ,le punem intr-o tavita,le presaram cu cascaval ras si punem la cuptorul incins cam 10 minute.
5. Cat sunt la cuptor vom face sosul. Intr-o tigaie (eu am folosit tigaia in care am prajit inelele) mai punem un pic de ulei si ceapa taiata pestisori. Lasam sa se caleasca si apoi vom adauga rosiile taiate cubulete,Delikat bulion, sare si piper. Lasam sa dea cateva clocote si oprim focul. Cand totul este gata, pe o farfurie punem o lingura-doua de sos si peste vom pune dovleceii. Decoram cu frunze de patrunjel si servim cat sunt calde. Sunt grozave!!!

Pofta buna!