




Mancare de masline cu pulpe de pui



 50 de minute  4 portii  Mediu

Ingrediente

Pulpe de pui - 4 bucati
Masline negre - 400 de grame
Ulei - 100 de mililitri
Vin alb - 100 de mililitri
Apa - 200 de mililitri
Ceapa - 1 bucata
Rosii - 3 bucati
bulion - 1 lingura
Lamaie - 1 bucata
Busuioc frunza - 4 bucati
Delikat legume baza pentru mancare - 1 lingurita

Mod de preparare

1. Pulpele de pui le taiem pe fiecare in doua si rezulta 8 bucati de carne. Intr-o craticioara incingem usor uleiul si rumenim toate bucatile de pui.
2. Dupa ce s-au rumenit, adaugam ceapa taiata marunt si calim usor 5 minute, apoi stingem cu vin. Adaugam maslinele (fara samburi), dam gust cu Delikat si piper macinat si turnam deasupra apa. Fierbem totul 20 de minute, adaugam rosiile taiate cubulete si bulionul.
3. Lasam sa dea in cateva clocote, apoi adaugam feliile de lamaie si oprim focul. Presaram deasupra mancarii busuiocul taiat.

Pofta buna!

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