



Ingrediente

Piept de pui - 500 de grame
Costita de porc - 300 de grame
Ceapa - 1 bucata
Morcov - 2 bucati
Ardei gras - 2 bucati
Rosii - 3 bucati
Usturoi catei - 5 bucati
Knorr cub legume - 1 bucata
Ketchup Hellman® s Clasic- 3 linguri
Delikat bulion - 2 linguri
Zahar - 1 lingurita
Cartofi - 3 bucati
Delikat gust de Gaina - 2 lingurite
VerdeataPiperCimbruUlei

 75 de minute

 6 portii

 Mediu

Mod de preparare

1. Spalam si taiem in cubulete carnea de pui, iar costita in bucati mai mari, condimentam carnea cu piper si cimbru. Punem la calit in ulei, ceapa tocata si morcovul taiat feliat. Dupa cateva minute adaugati carnea si costita si lasati la foc mic.
2. Tocam marunt ardeii si ii adaugam in mancare. Adaugati in vasul in care preparati mancarea 2 pahare de apa, ketchup-ul, bulionul, zaharul si cubul Knorr de legume.
3. Dupa 10 minute adaugati cartofii taiati cuburi mai mari acoperiti cu un capac si lasati sa fiarba la foc mic inca 20 de min. Taiati rosiile cubulete si usturoiul fasii si adaugati-le in mancare. Lasati sa mai fiarba 7-8 min la foc mic si adaugati Delikat gust de gaina, putin piper si verdeata tocata.

Pofta buna!

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