

 60 de minute  4 portii  Mediu

Ingrediente

Copanele de pui - 1 kilogram
Usturoi - 3 catei
Sos de rosii - 300 de grame
Marar - 1 legatura
Sare Piper Delikat legume Foi dafin - 2 foi
Ulei de floarea soarelui - 50 de mililitri

Mod de preparare

1. Rumenim usor copanelele in putin ulei. Adaugam usturoiul pisat si il calim doar atat cat sa isi lase aroma. Adaugam sosul de rosii si dam intr-un clocot. Completam cu apa, adaugam foile de dafin si asezonam cu sare, piper si delikat.
2. Lasam sa fiarba pana scade zeama capatand consistenta de sos. Scoatem pe o farfurie si presaram marar verde tocat marunt. Se serveste cald cu mamaliguta si muraturi.

Pofta buna!

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