


 60 de minute 4 portii Mediu

Ingrediente

Pulpe superioare de pui - 1 kilogram
Ulei de floarea soarelui - 100 de mililitri
Bulion de rosii - 150 de grame
Faina - 1 lingura
catei de usturoi - 4 bucati
Delikat gust de Gaina - 3 lingurite
Piper boabe - 10 bucati
foi de dafin - 2 bucati
Cimbru uscat - 1 gram
patrunjel tocat - 2 linguri

Mod de preparare

1. Pulpele de pui se spala bine. Uleiul se incinge intr-un vas. Se pun inaintea pulpele, care se rumenesc frumos pe ambele parti, timp de 15 minute, la foc potrivit ,dupa care se scot .
2. In uleiul ramas, se presara faina in ploaie, iar dupa 1 minut, se toarna bulionul de rosii, amestecand mereu cu un tel, pentru a nu se forma cocoloase. Se adauga si mirodeniile: boabele de piper, foile de dafin, praful de cimbru, usturoiul pisat si Delikat gust de gaina. Se lasa pe foc mic, 10 minute, amestecand mereu.
3. Se pun pulpele prajite in vasul cu sosul preparat, vasul se acopera si se introduce in cuptor, pentru 25-30 de minute, Preparatul se serveste cald, presarat cu verdeata tocata. Sursa fotografie (apropo.ro)

Pofta buna!

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