

# Reteta Perfectă Pasta arabeasca



🕒 30 de minute    👤 8 portii    📊 Mediu

## Ingrediente

Cub Knorr Legume - 1 bucata  
Maioneza - 20 de grame  
Miez nuca - 50 de grame  
Migdale - 50 de grame  
Pesmet - 80 de grame  
Piept de pui - 250 de grame  
Piper - 10 grame  
Smantana - 100 de grame  
Ulei de masline - 20 de mililitri  
Zeama de lamaie - 30 de mililitri

## Mod de preparare



1. Pieptul de pui se pune in oala, se acopera cu apa si se adauga cubul de legume Knorr. Se fierbe pana devine fraged, dupa care se lasa sa se raceasca.



2. Se toarna smantana peste pesmet si se lasa la inmuiat o jumatate de ora. Puiul se taie marunt. Se maruntesc migdalele si nucile.



3. Carnea de pui se amesteca cu pesmetul inmuiat, piperul, zeama de lamaie si uleiul de masline.



4. Se adauga migdalele, nucile si maioneza. Se amesteca si, la final, se pune la racit.

*Pofta buna!*

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