

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>