

Pasta din piept de pui


Ingrediente


Piept de pui - 1 bucata

Usturoi catei - 2 bucati

UleiFaina - 2 linguri

Knorr cub gaina - 1 bucata

 40 de minute

 3 portii

 Mediu

Mod de preparare

1. Pieptul fiert l-am bagat in robotel sa-l marunteasca un pic, dar nu prea tare, sa mai ramana bucatele de carne, nu il faceti prea fin. Merge la fel de bine sa-l maruntiti cu cutitul.

2. Intr-o cratita se incinge uleiul si se calesc rapid cateii de usturoi striviti. Se adauga faina si se prajeste putin. Se adauga pieptul de pui maruntit ,cubul Knorr de gaina si 200 ml de apa calda si se mai lasa pe foc sa se ingroase. Amestecati bine.

Pofta buna!

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