


Ingrediente

Paste - 300 de grame
Piept de pui - 300 de grame
Ceapa - 1 bucata
Faina - 2 linguri
Smantana lichida - 250 de mililitri
Knorr cub gaina - 1 bucata
MararUnt - 80 de grame

 36 de minute

 4 portii

 Mediu

Mod de preparare

1. Se fierb pastele, se strecoara, se lasa deoparte .
2. Tai pieptul de pui bucati, se trece prin faina. Pui untul la topit intr-un vas si pui bucatile de pui la rumenit care a fost condimentat si trecut prin faina. Cand a fost rumenit se scoate.
3. In vasul in care s-a rumenit se pune ceapa taiata marunt si se caleste pana devine transparenta si se adauga Knorr cub de gaina si 200 ml de apa calda si carnea rumenita. Cand este aproape gata se toaca marunt mararul si se adauga smantana. Se pune peste carne. Se serveste cu pastele fierte si o salata la alegere.

Pofta buna!

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