




# Piept de pui cu flan de broccoli



## Ingrediente

Conopida - 200 de grame  
Broccoli - 200 de grame  
Delikat legume - 3 lingurite  
SareSmantana - 250 de mililitri  
Oua - 3 bucati  
PiperSupa de carne - 0.5 litri  
Unt - 100 de grame  
Galbenus de ou - 2 bucati  
Suc de lamaie

 100 de minute  8 portii  Mediu

## Mod de preparare

1. Broccoli se fierbe in apa cu sare si Delikat.Se pune si conopida. Se paseaza o parte din broccoli si conopida.Piureul se bate bine cu cele 2 oua ,smantana ,sare si piper. Se ungu patru forme de sufleu.
2. Se aseaza in ele compozitia de mai sus ,impreuna cu buchetele de broccoli.Se coc 60 de minute in bain-marie la 180 de grade. Pieptul de pui se fierbe in supa timp de 10 minute.Se adauga si Delikat.Se scoate si se prajeste cu putin ulei si bulion,pina se face auriu.
3. Se bat cele doua galbenusuri si se amesteca cu 4 linguri de supa,sare,piper,Delikat si suc de lamiie, apoi se toarna untul topit.Se pune sosul in bain -marie. Se aseaza in farfurie flanul,pieptul si sosul deasupra.

*Pofta buna!*

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