




# Piept de pui cu sos de sampanie



## Ingrediente

Piept de pui - 500 de grame  
Faina - 2 linguri  
Ghimbir radacina - 1 bucata  
UntUlei de maslinePiperDovlecei - 2 bucati  
Ardei gras rosu - 1 bucata  
Morcov - 1 bucata  
Sampanie - 100 de mililitri  
Delikat sos de rosii - 250 de pachete  
Patrunjel

 50 de minute  4 portii  Mediu

## Mod de preparare

1. Pieptul de pui se taie fasii subtiri, se amesteca cu ghimbirul dat prin razatoare si apoi cu faina. Ceapa se taie "solzisorii".
2. Intr-o tigaie antiaderenta se pune o bucatica de unt si o lingura de ulei de masline. Dupa ce s-a incins se adauga pieptul de pui, ceapa si piperul proaspat macinat. Dupa ce s-a rumenit frumos se adauga supa de legume sau apa. Se adauga dovlecelul taiat in cuburi potrivit de mari si ardeii gras taiat fasii. Se adauga si morcovul si se lasa la fiert.
3. Pasta de tomate se amesteca cu putina apa si ceva faina. Dupa ce morcovul a fiert se adauga sampania si sosul de rosii. Se lasa pana se evaporata alcoolul de la sampanie si se adauga usturoiul. La final se adauga patrunjelul si se acopera cu un capac sa se odihneasca. Pofta buna!

*Pofta buna!*

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