

Piept de pui in sos de mere si cimbru

Ingrediente

Piept de pui - 1 bucata
Mere - 3 bucati
Zeama de lamaie
Suc de mere - 100 de mililitri
Margarina - 50 de grame
Supa de carne - 1 cana
Smantana - 2 linguri
Mustar - 1 lingura
Sare - 1 praf
Piper - 1 praf
Cimbru - 1 praf
Delikat gust de Gaina

 40 de minute

 4 portii

 Mediu

Mod de preparare

1. Pieptul de pui se taie cubulete si se condimenteaza dupa gust cu sare, piper si Delikat gust de gaina . Merele se taie in sferturi sau felii mai groase, li se scot samburii si se stropesc cu zeama de lamaie.
2. Topim margarina intr-o tigaie, adaugam carnea si o prajim pe toate partile. O scoatem pe un platou si o pastram la cald. Adaugam merele si cimbrul si le calim putin. Punem, din nou carnea si stingem cu sucul de mere si supa de carne.
3. Lasam sa dea cateva clocote. Punem smantana si mustarul si omogenizam. Fierbem la foc mic, pana incepe sa se ingroase. Se serveste cald.

Pofta buna!

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