




Piept de pui in stil indian



Ingrediente

Piept de pui - 400 de grame
Ardei gras galben - 1 buc
Vin alb - 50 de mililitri
Supa de legume - 100 de mililitri
Usturoi - 4 catei
Foi dafin Curry - 1 lingurita
Ulei de masline Sare - 1 praf
Piper - 1 praf
Delikat legume

 40 de minute  4 portii  Mediu

Mod de preparare

1. Ardeiul se curata de cotor si seminte si se taie cubulete. Pieptul de pui se taie si el cuburi. Usturoiul se zdrobeste si se caleste in putin ulei de masline. Se adauga ardeiul si se calesc putin impreuna. Se inabusa timp de 10 minute.
2. Pieptul de pui se presara cu sare, piper, Delikat si curry si se amesteca. Se adauga peste ardeiul inabusit si se caleste pana devine albicios pe toate partile.
3. Se stinge cu vin alb si supa de legume, se pun foile de dafin si se fierbe totul la foc mediu pana se ingroasa sosul. Se serveste fierbinte alaturi de o garnitura de orez si salata de muraturi.

Pofta buna!

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