

pilaf cu pulpe de pui



Ingrediente


Pulpe de pui - 4 bucati


Orez - 1 pahar

Sare, piper dupa gust
Delikat gaina baza pentru mancare -
2 lingurite

Morcov - 1 bucata

Ceapa - 1 bucata

 45 de minute

 2 portii

 Mediu

Mod de preparare

1. Am spalat pulpele bine, si le-am pus la fiert impreuna cu ceapa si morcovul pt gust, pana s-a patruns carnea. Am scos pulpele, am strecurat zeama si am pus orezul spalat impreuna cu zeama de la pulpe la fiert. Orezul l-am pus la foc mic pana ce s-a fiert. Am condimentat cu piper boabe si maruntit, sare si Deliciosul Delikat, am prajit pulpele, am portionat orezul cu cate o pulpitza si am presarat patrunjel verde. pofta buna! o reteta sanatoasa si gustoasa!

Pofta buna!

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