



Pui \"al limone\" si sote de ciuperci la tigaie



Ingrediente

Knorr cub gaina - 3 buc
Pui grill - 1 buc
Lamaie - 1 buc
CimbrisorPatrunjel - 1 legaturi
Ciuperci - 300 g (de preferat champignon)
Ceapa verdeUsturoiVin alb - 100 de mililitri
Ulei de masline - 130 de mililitri

 110 minute

 6 portii

 Mediu

Mod de preparare

1. 2 cuburi Knorr de gaina se faramiteaza si se amesteca cu 100 ml ulei de masline, rezultand un sos cu care se va unge puiul atat in exterior cat si in interior, ajutand astfel la fragezirea carni.
2. In interiorul puiului se pun lamaia intreaga si crengutele de cimbrisor.
3. Puiul se leaga cu ata alimentara, se asaza intr-o cratita cu aproximativ 20 ml ulei de masline si se rumeneste usor, pe partea inferioara, ajutandu-ne la obtinerea sosului pe care-l vom folosi mai tarziu. Se introduce in cuptorul incins, in prealabil, la 180 de grade, in aceasi cratita, pentru aproximativ 75-80 minute.
4. Pentru garnitura se prepara un sote de ciuperci champignon astfel: ciupercile se trag la tigaie cu ulei de masline, usturoi, patrunjel si ceapa verde. Optional se poate adauga si putin cimbrisor. Cand e aproape gata, se adauga ½ pahar de vin alb.
5. Pentru sos, luam zeama de la friptura de pui (cu grija sa nu luam prea multa grasime), se pune intr-o tigaie si se adauga cealalta jumătate de pahar de vin alb si ½ cub Knorr de gaina. Se aromatizeaza cu putin cimbrisor si se lasa cateva minute pe foc pentru a se evapora acoolul. Puiul se portioneaza si se serveste impreuna cu sosul si sote-ul de ciuperci.

Pofta buna!