


Ingrediente

Pui - 1 pui mare
Mustar - 1 lingura cu varf
Delikat gust de Gaina - 1 lingurita
Delikat legume - 1 lingurita
Ficat de pui - 1 ficatel de pui fiert
Ceapa verde - 2 fire
Usturoi verde - 2 fire
Paine - 1 felie
Ghimbir - 1 lingurita ghimbir ras
Ulei de floarea soarelui - 1 ceasca
Apa - 1 ceasca + 100 ml (pentru sos)
Vin alb - 1 ceasca
Rozmarin - 2 fire
Afine - 50 g (pentru sos)
Sirop de afine - 50 ml (pentru sos)
Merisoare - 80 g merisoare uscate inmuiate(pentru sos)
Amidon - 1 lingurita

 75 de minute 5 portii Mediu

Mod de preparare

1. Puiul intreg, spalat se sterge cu hartie absorbanta si se unge bine cu mustar, amestecat cu 1 lingurita Delikat gust de gaina. Ficatelul se amesteca cu ceapa si usturoiul verde, tocate, felia de paine inmuiata si stoarsa, 1/2 lingurita Delikat legume. Se umple interiorul puiului si se prinde cu scobitori.
2. In tava de copt se toarna 1 ceasca de ulei, 1 ceasca de apa, 1 ceasca de vin, se asaza puiul, iar peste el fire de rozmarin, un pic de ghimbir ras si se acopera cu folia de aluminiu. Se da la cuptor.
3. Dupa o jumatate de ora se indeparteaza foilia si se lasa in continuare pana devine rumena. Eventual, se mai stropeste cu zeama din tava.
4. Cand e gata, se serveste alaturi de mamaliguta, piure de legume (cartofi, morcovi, telina, broccoli - dupa preferinta) si un sos de merisoare si afine.
5. Sosul de merisoare si afine se realizeaza astfel: 1 lingurita amidon se amesteca cu 100 ml apa, 50 ml sirop de afine din comert se pune la fiert 1 minut. Se adauga fructele si se mai lasa 5 minute pe foc, amestecandu-se permanent. Daca se doreste un sos mai acrisor, se pot adauga 3 linguri de vin rosu, atunci cand acesta se leaga pe foc. Se toarna fierbinte peste friptura si chiar peste piure.

Pofta buna!

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