



Ingrediente

Pui grill - 1 bucata
Ulei
Cartofi - 200 de grame
morcovi - 150 de grame
Afumatura - 100 de grame
Ciuperci - 100 de grame
Mazare congelata - 150 de grame
Rosii - 2 bucati
Usturoi catei - 5 bucati
Delikat legume
Patrunjel
Vin alb sec - 100 de mililitri

 60 de minute

 6 portii

 Mediu

Mod de preparare

1. Puiul se spala si se portioneaza ; se prajeste in ulei incins impreuna cu afumatura.Ceapa se toaca si se caleste impreuna cu carnea.Se adauga cartofii taiati cubulete,morcovii rondele si ciupercile taiate.Se adauga apa cat sa le acopere.
2. Cand sunt aproape fierte se adauga mazarea si rosiile taiate cuburi si usturoiul sfaramat.Se mai fierb 5-10 min impreuna cu vinul.
3. Spre final se adauga Delikat si patrunjelul taiat. Se serveste cu mamaliguta.Pofta buna !

Pofta buna!

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