



Ingrediente

Pui grill - 1 bucata
Ceapa - 1 bucata
UleiFaina - 2 linguri
Delikat bulion - 2 linguri
Delikat gust de Gaina - 4 lingurite
SarePiperDovlecei - 3 bucati
Patrunjel (legatura) - 1 bucata
Smantana - 100 de grame

 55 de minute

 5 portii

 Mediu

Mod de preparare

1. Puiul portionat se prajeste . In acelasi ulei se pune ceapa la calit , se adauga faina si apoi bulionul si supa de carne .Se fierbe , se strecoara si se condimenteaza cu Delikat gust de gaina si sare .
2. Dovleci se rad si se adauga la mancare .
3. Se adauga smantana ,piper si patrunjel tocat .

Pofta buna!

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