


Ingrediente

Piept de pui - 500 de grame
Ceapa - 1 bucata
morcovi - 2 bucati
Cartofi - 2 bucati
Ardei gras rosu - 2 bucati
Masline - 100 de grame
Oua - 2 bucati
FainaUleiPiperDelikat legumeSarePatrujel

 50 de minute

 4 portii

 Mediu

Mod de

preparare

1. In uleiul incins se adauga ceapa (tocata marunt), morcovul(tocat rondele),carofii (taiati cubulete), se lasa sa se inabuseasca putin dupa care se adauga pieptul de pui (taiat fasii),ardeii rosii (tocati cubulete) si maslinele.
2. Intre timp intr-o cratita mai mica se pune apa la fiert, adaugandu-se cateva picaturi de ulei ,piper dupa gust, Delikat legume si putina sare ;se lasa sa fiarba.
3. Intr-o farfurie se bat ouale, se adauga faina,pana cand compozitia se omogenizeaza ,avand un aspect ca al galustelor.Acestea se introduc in apa clocotita cu ajutorul unei linguri, rand pe rand.Galustele sunt gata cand acestea se ridica la suprafata.
4. In amestecul de legume si pui inabusit se adauga galustele si putina zeama. Adaugam Delikat legume,sare,piper,dupa gust. Se presara patrunjel verde tocat marunt pentru decor. 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>