



🕒 120 de minute

👤 6 portii

📊 Mediu

## Ingrediente

Pui grill - 1 bucata

Orez - 300 de grame

Ceapa - 2 bucati

Hribi - 150 de grame

Manatarci - 150 de grame

Delikat legume Ulei Curry Marar Patrunjel

## Mod de

### preparare

1. Se face puiul la cuptor condimentat bine cu Delikat legume si stins din cand in cand cu niste vin alb. Durata - 2 ore la foc mediu.
2. Intre timp ,se prepara niste orez fiert cu Delikat gust de gaina. Se calesc vreo 2 cepe medii , se adauga hribii si manatarcile taiati mare si opariti in prealabil ( se pun numai cele micute ) , 2-3 virfuri de cutit de curry , mararul/ patrunjelul taiat fin .
3. Se serveste puiul alaturi de ciuperci , cu un bol de orez , paine de vatra. Cine prefera mamaliga este cel mai castigat.

*Pofta buna!*

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