



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

 120 de minute  6 portii

 Mediu

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>