

# pui cu smantana ca la Bunica

## Ingrediente

Piept de pui dezosat - 500 de grame

Delikat gust de Gaina - 4 lingurite

Ceapa - 6 bucati


morcovi - 3 bucati

Smantana - 400 de grame

Capatana de usturoi - 1 bucata

Ulei

 65 de minute

 4 portii

 Mediu

## Mod de preparare

1. Speli carnea de pui, o tai cuburi mai mari, o pui la fiert in apa rece, iei spuma care se formeaza, mai dai un clocot carnea si apoi o scoti intr-un castron.

2. Separat intr-o tigaie mai mare, pui uleiul la incins, adaugi ceapa taiata julienne si un praf de sare. Morcovul dat pe razatoare, il pui peste ceapa (care intre timp a devenit putin sticloasa), il mai lasi putin si apoi adaugi bucatelele de carne si apa cat sa acopere amestecul. Se lasa la fiert la foc mic.

3. Smantana se amesteca cu faina, Delikat gust de gaina si se adauga in tigaie cand carnea este fiarta (tigaia sa nu fie pe foc pt a evita formarea cocoloaselor). Dupa ce se amesteca bine se mai pune la fiert 5 minute. Preparatul se poate servi cartofi( piure sau natur) sau mamaliga calda si mujdei de usturoi. 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>