




Pui cu Smantana si Ciuperci



Ingrediente

Piept de pui dezosat - 1 bucata
Smantana - 100 de grame
Unt - 2 linguri
Ulei - 2 linguri
Ciuperci - 7 bucati
Delikat gust de Gaina - 2 lingurite
SarePiper

 40 de minute  3 portii  Mediu

Mod de preparare

1. Spalam pieptul de pui si il portionam. Amestecam cele doua linguri de ulei cu cele 2 lingurite de Delikat cu gust de gaina si intindem compozitia formata peste bucatile de pui. Lasam puiul condimentat pentru cateva zeci de minute in frigider (cu cat lasam carnea de pui mai mult la marinat, cu atat aceasta va fi mai frageda si mai gustoasa).
2. Incingem un grill sau o tigaie teflonata si punem bucatile de pui la prajit. Nu e nevoie sa punem ulei in vasul in care le frigem deoarece marianata este cu ulei. Tinem la foc mediu bucatile de pui aproximativ zece minute, apoi incercam sa le pastram calde pana cand preparam sosul de smantana si ciuperci.
3. Dupa ce am spalat ciupercile, le tocam marunt si le punem in untul incins. Tinem ciupercile la calit la foc mediu cinci-zece minute. Nu adaugam apa, ci le lasam sa se caleasca in unt si in sucul propriu. Adaugam smantana atunci cand s-au inmuiat ciupercile si amestecam. Este bine ca atunci cand adaugam smantana sa luam vasul de pe foc sau sa dam focul la minim, asta pentru a nu avea surpriza de a ni se branzi smantana. Lasam sa dea intr-un clocot, la foc mic, apoi luam sosul de pe foc. Daca ni se pare ca sosul este prea subtire, putem adauga putina faina si mai lasam cateva minute la foc. Atunci cand este gata sosul de smantana si ciuperci putem fie sa punem carnea peste sos si sa le mai lasam sa fiarba impreuna doua-trei minute, fie sa punem o portie de friptura de pui in farfurie si sa turnam deasupra cateva linguri de sos.

Pofta buna!

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