

## Ingrediente

Pui - 1 bucata  
Vinete - 2 bucati  
Rosii - 4 bucati  
Ulei - 250 de mililitri  
Vin alb - 150 de mililitri  
Bulion de rosii - 1 pahar  
Usturoi - 1 bucata  
Patrunjel verde (legatura) - 1 bucata  
Baza pentru mancaruri Delikat Gust de Gaina - 2 linguri

 45 de minute

 4 portii

 Mediu

## Mod de preparare

1. Tai puiul in bucati si presari baza pentru mancaruri Delikat Gust de Gaina. Dai bucatile prin faina si le prajesti in ulei.
2. Tai vinetele si rosiile rotunde si le prajesti pe rand, dupa ce le-ai pudrat cu faina si putina sare. Adaugi in cratita peste vinete usturoiul taiat felioare, vinul si bulionul de rosii.
3. Dai sosul in 2 - 3 clocote, apoi il torni peste bucatile de pui. Presari patrunjel verde, tocat si servesti. Pofta buna!

*Pofta buna!*

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