


Ingrediente

Pulpe de pui superioare - 8 bucati
Delikat gust de GainaUnt - 50 de grame
Ulei - 50 de mililitri
Ceapa - 1 bucata
Vin alb - 100 de mililitri
Otet - 15 mililitri
Usturoi catei - 4 bucati
Tarhon legatura - 1 bucata
Patrunjel (legatura) - 1 bucata
Pasta de rosii - 2 linguri
Supa de pui - 500 de mililitri
Knorr mustar clasic - 2 linguri
Smantana - 75 de grame

 95 de minute

 4 portii

 Mediu

Mod de preparare

1. Se incing untul si uleiul intr-o tigaie suficient de larga ca sa cuprinda bucatile de pui. Se aseaza bucatile de pui in tigaie si se prajesc pe ambele parti pana se rumenesc un pic. Se scot din tigaie.
2. Se adauga ceapa tocata foarte foarte marunt si se caleste pana se inmoaie bine de tot. Se adauga usturoiul curatat si taiat in doua si se mai caleste 2 minute. Se stinge ceapa cu vin si se fierbe la foc mai mare pana se evaporata. Se adauga otetul si se fierbe pana se evaporata si el.
3. Mutam carnea prajita intr-o oala si se toarna tot continutul tigaii peste ea. Se adauga supa, pasta de rosii, tarhonul si patrunjelul (intregi) si se aduce la fierbere.
4. Din acel moment se fierbe 45 minute. Cand carnea e fiarta, se scoate verdeata din oala si se arunca. Se scoate carnea pe o farfurie si se acopera cu folie sa stea calda.
5. Sosul ramas in oala ar trebui sa fie destul de gros. Daca nu e, mai fierbeti-l un pic la foc mare pana se reduce si se ingroasa. In sosul din oala se adauga mustarul si se amesteca bine. Se da doar un clocot. Se trage oala de pe foc.
6. Se amesteca smantana cu 4-5 linguri de sos, adaugate una cate una. Se toarna amestecul in sos si se omogenizeaza. Se adauga Delikat dupa gust. Se serveste cu piure de cartofi, mamaliguta sau paste.

Pofta buna!

