

Pui inabusit cu garnitura de orez cu ciuperci

Ingrediente

Pui grill - 1 bucata

Morcov - 1 bucata


Praz - 1 bucata

Telina - 1 bucata

foi de dafin - 2 bucati

Delikat legume Ciuperci - 100 de grame

Patrunjel Piper boabe - 5 bucati

 70 de minute

 6 portii

 Mediu

Mod de preparare

1. Intr-o oala punem puiul intreg. Eu apas pe el si rup osul stern. Il asez cu pieptul in jos. In oala cu ulei il las sa se rumeneasca bine. Il intoarcem. Apoi punem un pahar de vin alb. Eu apoi adaug legumele. Morcov, praz, telina si frunzele. Adaug apa cat sa acopere legumele. Pun sare, piper boabe, foi de dafin le rupem. Lasam sa dea in fiert. Apoi punem capacul. Si dam la foc mic 30 , 40 .

2. Apoi eu fac orezul. Intr-o cratita calesc o ceapa marunt. O cana de orez. Il calesc un pic. Adaug supa (eu o fac cu Delikat). Las sa fiarba. Adaug cateva ciuperci feliate julienne. Adaug patrunjel.

3. Eu scot puiul pe platou il pun intreg la masa si-l servesc cu garnitura de orez. Copiii mei il taie, il rup ca e fraged. Eu la ciorba, supe, tocanite le prepar numai cu Delikat legume, Delikat gust de gaina si bors Delikat .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>