

## Ingrediente

Pulpe de pui dezosate - 650 de grame

Usturoi catei - 3 bucati

Ceapa - 3 bucati

Vin alb - 150 de pachete

Delikat legumePiperUlei

 65 de minute

 4 portii

 Mediu

## Mod de preparare

1. Se pune uleiul la incins impreuna cu usturoiul, iar cand acesta isi schimba culoarea (usturoiul) se scoate si se adauga pulpitele.
2. Se rumenesc pulpitele pe ambele parti si cand au prins putina crusta se adauga ceapa taiata solzisor, vinul, Delikat si piper. Se completeaza cu apa pana ce se acopera carnea.
3. Se fierbe carnea sub capac aproximativ 45 minute si se mai completeaza cu apa daca a scazut prea mult. Cand ceapa s-a fiert foarte bine si s-a transformat intr-un sos delicios, iar carnea e frageda si se topeste in gura puiul Italian e gata.

*Pofta buna!*

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