




## Ingrediente

Pulpe de pui - 4 bucati  
Morcov - 1 bucata  
Ceapa - 1 bucata  
Cartofi - 10 bucati  
Usturoi catei - 6 bucati  
Ardei capia - 1 bucata  
MentaChimenPiperUlei de maslineSare

 70 de minute

 4 portii

 Mediu

## Mod de

### preparare

1. Legumele se curata, se portioneaza si se pun intr-un bol. Se adauga peste ele sare, piper, ulei de masline, jumatate din cateii de usturoi tocati.
2. Pulpele se spala, se taie in doua, se scurg bine, se pun intr-un bol. Se adauga sare, piper, menta, chimen ( fiecare dupa gust), ceilalti catei de usturoi ramasi, ulei de masline.
3. Se ia o tava dreptunghiulara, suficient de adanca. Se pun legumele primul strat peste care se pune carnea deasupra. Sucul format in bolul cu carne se pune in tava si se completeaza cu apa. Se da la foc domol pret de o ora. Se intorc sau se completeaza cu apa dupa caz.
4. Se adauga marar verde. Pofta buna! Noi am servit cu castravetii murati din dorare!

*Pofta buna!*

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