

 95 de minute  4 portii  Mediu

Ingrediente

Pui - 1 bucata
Bulion de rosii - 4 linguri
Paine - 4 felii
Ceapa - 2 bucati
Usturoi - 2 catei
Supa de pasare - 1 cubulet
Faina - 2 linguri
Vin alb - 100 ml vin alb sec
Ulei de floarea soarelui
Plante aromate
Patrunjel - 1 legatura
Sare
Piper

Mod de preparare

1. Cureti si tai felii subtiri ceapa si usturoiul. Pregatesti supa, sfarami cubuletul in 300 ml apa clocotita si amesteci pana la dizolvare, apoi o dai deoparte. Rumenesti puiul, taiat in bucati, intr-o cratita cu fund gros, cu 3 linguri de ulei. Scurgi de ulei si puiul deoparte.
2. Adaugi in cratita usturoiul si ceapa, pe care le calesti, apoi presari faina si amesteci bine. Pui vinul, pasta de tomate, mirodeniile asortate si 100 ml supa. Condimentezi dupa gust, punand puiul.
3. Acoperi cratita si o dai la foc foarte mic. Lasi sa fiarba 1 ora. Speli patrunjelul, il stergi si il tai marunt. Inlaturi coaja painii, o tai triunghiuri si o prajesti intr-o tigaie, cu restul uleiului.
4. O asezi pe o hartie de absorbant. Servesti puiul impreuna cu sosul din cratita, decorat cu patrunjel si crutoane.

Pofta buna!

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