



🕒 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>