

Pui umplut cu ciuperci

Ingrediente

Pui grill - 1 bucata

Ciuperci - 200 de grame

Unt - 100 de grame

Sare Piper Delikat gust de Gaina Felii de paine (franzela) - 2 bucati

Lapte - 100 de grame

Costita afumata - 150 de grame

Oua - 1 bucata

Ceapa - 1 bucata

Verdeata Vin alb sec - 200 de mililitri

 120 de minute  6 portii

 Mediu

Mod de preparare

1. Puiul bine spalat si sters se unge pe toate partile si in interior cu amestecul de sare , piper si Delikat.
2. Se lasa pe o tava si-n acest timp se pun ciupercile spalate bine si taiate feliute sa se prajeasca in untul topit.Cand scad bine se condimenteaza si se pune 1/2 din vin si se mai lasa pe foc pana scade. Se adauga verdeata tocata ,un ou ,costita taiata cubulete, 1 ceapa taiata fin , 2 felii de franzela inmuiate in lapte si scurse. Se amesteca totul si acest amestec se umple puiul.
3. Se coase cu ata de bumbac si pune intr-o tava unsa cu unt si se adauga 1 cana de apa calda. Se presara putina sare,piper si Delikat gust de gaina si se pune la cuptor 45 minute.
4. Apoi puiul se intoarce si se adauga restul de vin si se mai pune la cuptor 30-35 minute. Se serveste cu garnitura de legume si salata de sezon.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>