

Ingrediente

Piept de pui - 600 de grame

Ceapa - 2 bucati

Ciuperci - 300 de grame

Cartofi - 700 de grame

Ulei Delikat gust de Gaina Sare Piper Lapte - 250 de mililitri

Faina - 2 linguri

Cascaval ras - 100 de grame

 80 de minute

 6 portii

 Mediu

Mod de preparare

1. Se taie ceapa marunt, se pune in vasul ceramic termorezistent, in amestec cu putin ulei de masline si condimente. Se adauga pieptul de pui taiat fasii si condimentat, se amesteca totul si se baga la cuptor.

2. Se lasa 15 minute pana cand ceapa si pieptul de pui fierb, apoi se adauga ciupercile feliute (dupa ce au fost calite separat, pana cand nu mai lasa apa) si cartofii taiati cubulete. Se pune o folie de staniol deasupra vasului si se introduce din nou la cuptor pentru 20 de minute.

3. Intre timp, se face sosul alb pe aragaz. Se fierbe laptele, se presara faina, se amesteca bine, la foc mic, se adauga smantana si 100 g de cascaval ras. Se amesteca totul la foc mic, pana se omogenizeaza.

4. Cand cartofii sunt fierti, se indeparteaza folia, se toarna sosul alb si se rade restul de cascaval. Se mai lasa aproximativ 25 de minute la cuptor, la foc potrivit, pana se rumeneste. Se poate servi cu salata verde sau salata de rosii.

Pofta buna!

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