




Pulpe de pui cu sos de capere



Ingrediente

Pulpe de pui - 4 bucati
Capere - 1 lingura
Usturoi catei - 2 bucati
Unt - 50 de grame
Ulei de masline - 1 lingura
Piper, busuioc dupa gust
Delikat Legume baza pentru mancare - 1 lingurita
Vin alb - 50 de mililitri

 45 de minute  2 portii  Mediu

Mod de preparare

1. Intr-o tigaie wok se pune unt si ulei de masline si se adauga pulpele condimentate. Se lasa cca 20 minute sa se rumeneasca bine pe ambele parti. Se scot pe o farfurie cand sunt gata si se acopera. Se adauga usturoiul strivit in untul ramas, apoi caperele si se prajesc cateva minute. Se stinge cu vinul alb si se lasa pana se evapora alcoolul. Se servesc impreuna cu sosul de capere format.

Pofta buna!

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