



Tocanita de gaina cu ciuperci

Ingrediente

Gaina transata - 1800 de grame
Ciuperci uscate - 30 de grame
Unt - 65 de grame
Catel de usturoi - 1 bucata
Ceapa - 2 bucati
Delikat gust de Gaina - 3 lingurite
Vin alb - 200 de mililitri
Coniac - 50 de mililitri
Smantana - 300 de mililitri
galbenusuri - 3 bucati
Lamaie (sucul) - 1 bucata
SarePiper

 70 de minute

 6 portii

 Dificil

Mod de preparare

1. Lasati ciupercile la inmuiat in apa cu coniac. Acoperiti vasul cu un capac si lasati sa stea 2 ore.
2. Rumeniti bucatile de carne in 40 g de unt, la foc potrivit, timp de 10 minute. Adaugati vinul, usturoiul, ceapa curatata si tocata si 3 lingurite de Delikat gust de gaina. Amestecati bine, acoperiti vasul si lasati la foc mic circa 40 de minute.
3. Topiti 25 g de unt in care rumeniti timp de 5 minute ciupercile strecurate bine. Adaugati ciupercile calite in vasul in care ati inmuiat bucatile de carne si lasati vasul pe foc inca 10 minute.
4. Scoateti din vas bucatile de carne cu ajutorul unei spumiere. Omogenizati smantana cu galbenusuri si adaugati compozitia in tocanita, amestecand continuu. Incorporati sucul de lamaie. Adaugati in vas bucatile de carne. Serviti tocanita cu garnitura de orez .

Pofta buna!

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