




Tocanita de legume cu pui



 50 de minute  3 portii  Mediu

Ingrediente

Piept de pui dezosat - 250 de grame
Amestec mexican de legume - 500 de grame
Cartofi - 2 bucati
Ceapa - 1 bucata
catei de usturoi - 3 bucati
Ardei gras rosu - 1 bucata
Ciuperci - 4 bucati
foi de dafin - 2 bucati
boabe de piper - 4 bucati
Delikat gust de Gaina - 2 lingurite
SarePiper

Mod de preparare

1. Am tocat ceapa julien si ardeiul rosu cubulete si le-am pus la calit in 2 linguri de ulei. Le-am rumenit putin, apoi am adaugat treptat legumele mexicane, cartofii, usturoiul, pieptul de pui si ciupercile.
2. Am adaugat si 1/2 pahar cu apa, foile de dafin si piperul. Am lasat sa scada apa si sa fierba legumele aproximativ 30 de minute, amestecand din cand in cand. Spre final am adaugat sare , patrunjel si Delikat gust de gaina .

Pofta buna!

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