




# Tocanita picanta de pui



 45 de minute  3 portii  Mediu

## Ingrediente

Piept de pui - 1 kilogram  
Ardei iute - 1 bucata  
Ceapa - 2 mari  
Porumb din conserva - 100 g- sau congelat  
Usturoi - 3 catei  
Vin alb - 250 de mililitri  
Ulei de floarea soarelui - 3 linguri  
Pasta de tomate - 3 linguri  
Busuioc uscat - 1 varf de cutit  
Boia de ardei dulce - 1 lingurita  
Rozmarin - 1 lingurita  
Delikat gust de Gaina - 2 lingurite  
Piper

## Mod de preparare

1. Carnea se taie fasii, se spala si se presara cu Delikat gust de gaina , se lasa 10-15 min si apoi se prajeste in ulei pe ambele parti. Se scoate pe un platou si in uleiul in care s-a prajit carnea, se calesc ceapa si ardeii uite. Se pune carnea inapoi in cratita, se adauga vinul si apa cat sa le acopere apoi se adauga condimentele(piper, busuioc si rozmarin).
2. Se lasa sa fiarba la foc mic, pana carnea este fiarta. Daca mai este nevoie se mai adauga putin apa. Se pune pasta de tomate, porumbul, boiaua, usturoiul pisat si se mai da cateva clocote. Se poate servi simpla sau cu garnitura preferata: paste, orez sau cartofi. Pofta buna!

*Pofta buna!*

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