

Aperitiv cu pui



Acest aperitiv cu pui ar putea trece cu usurinta ca drob de pui. Unul mai deosebit, e adevarat! ☐

Iar aici: **Gaina macedoneana**, aveti o alta varianta gustoasa din carne de pasare.

Ingrediente:

- 3 piepti de pui
- 2 morcovi
- 4 oua
- 2 gogosari rosii
- 100 g sunca
- 100 g cascaval
- 1 lingura smantana
- 2 linguri de mazare din conserva
- 100 g faina
- 25 g unt sau margarina
- 100 g alune taiate (optional)
- cateva masline fara samburi
- piper si sare, dupa gust

Mod de preparare:

Se fierbe pieptul de pui in apa cu sare, 20 min, impreuna cu un morcov. Se lasa la racit si se trece prin masina de tocat carne de 2 ori.

Gogosarul, morcovul, sunca si cascavalul se taie cubulete.

Se separa albusurile de galbenusuri. Albusurile se bat spuma cu putina sare.

Amestecam pieptul de pui cu galbenusurile, 4 ls (lingura de supa) de faina, smantana, sare, piper, apoi incorporam usor, cu miscari verticale, spuma de albusuri.

Se unge si tapeteaza cu faina o tava de chec. Se toarna $\frac{1}{2}$ din compozitia cu piept de pui, apoi se presara celelalte ingrediente si se acopera cu compozitia ramasa. Se pune in cuptor 45 min la foc mijlociu.

Se lasa sa se raceasca in tava apoi se scoate si se decoreaza cu alune si felii de ardei.

Eu am folosit carnita de pui, fiarta, din supa... si in rest, exact ca si in reteta, am pus de toate...mai putin masline, mazare si alune.

...am scos-o cam greu din forma asa ca data viitoare ii captusesc fundu' cu hartie de copt! ☐



...si ia uite ce manute dragute apar de-odata... Bogdi era, in sfarsit flamand ☐



Reteta de la Ingerasul Al