

Ciulama de pui cu ciuperci



Ciulama de pui cu ciuperci, aceasta mancare „de suflet”, cu sos si carne de pui, pe care o pot savura atat cei mari, cat si cei mici, este reteta cu care va imbiu astazi ☐

O puteti face cu ciuperci sau fara, nu prea conteaza, pentru ca va fi la fel de gustoasa!!!

Ingrediente:

- 500 g file de piept de pui
- sare si piper dupa gust
- praf de usturoi
- 300 ml supa de gaina sau de pui
- 200 g ciuperci proaspete
- 1 ceapa potrivita
- 4, 5 linguri ulei
- 250 ml smantana acra, fermentata
- 2 linguri rase faina sau amidon

Mod de preparare:

Pieptul de pui se spala, se sterge, se taie bucati si se presara din belsug cu condimente.

Ciupercile se curata si se taie sferturi; ceapa se taie cubulete. Uleiul se incinge si se prajeste carnea pe toate partile.

Se adauga ciupercile si ceapa si se calesc cca. 5 minute. Se stinge cu supa de gaina sau de pui (eu am mereu in congelator cate o portie mica de supa, in caz de... ☐) sau cu apa si se pune totul la fiert.

Ciulamaua se fierbe cca. 10 minute, intr-o oala acoperita, la foc mijlociu. Se amesteca din cand in cand.

Amidonul se amesteca mai intai in smantana apoi se omogenizeaza in sosul de carne, amestecandu-se continuu. Se lasa ciulamaua sa dea intr-un clocot, dupa care se ia de pe foc.

Se serveste cu mamaliga, orez sau piure de cartofi.



Copiii vor fi tare incantati!!!

Va zic eu, nu cred ca veti vedea vreun nasuc strambandu-se :)))