

# Copane de pui in crusta de cartofi



Copane de pui in crusta de cartofi!!

Bune, buuune de tot aceste copane de pui in crusta de cartofi!!!! O crusta crocanta ce contrasteaza atat de placut cu interiorul fraged si gustos al pulpelor de pui ☐

Iar, pentru inspiratie, va las aici mai multe **retete cu carne de pui!** De fapt, veti gasi acolo intreaga mea colectie cu **carne de pasare** :))

## Ingrediente:

- 500 g cartofi albi, fainosi

- 2 cartofi mici, curatati de coaja si dati pe razatoarea mica
- un ou mare, batut
- 8 copane mici de pui, curatate de piele
- o lingurita rasa oregano
- 2 linguri de faina amestecata cu condimente pentru carne de pui
- o lingurita cimbru proaspat, tocat sau un varf de cutit cimbru uscat (optional)
- ulei din belsug pentru prajit

Mmmm, ce bunatate!!!! :))



### **Mod de preparare:**

Se curata cartofii, se spala si se pun la fiert in apa cu sare. Cand s-au fiert, se fac piure (nu se adauga lapte sau unt, ca la piureul clasic). Se lasa la racit.

Amestecati apoi la un loc cartofii piure, cartofii rasi, oul si condimentele (daca nu va place cimbru, nu puneti!). Asezonati cu sare si piper.

Intepati cu un cutit ascutit copanele pe langa os si dati-le prin faina amestecata cu condimente astfel incat acestea sa fie complet acoperite. Imbracati apoi copanele de pui in amestecul de cartofi, presand bine cu degetele. Lasati la frigider timp de 15-20 minute.

Puneti intr-o tigaie incapatoare mult ulei; incingeti-l si prajiti copanele in transe, la foc mic spre potrivit, timp de cate 6 minute (pe fiecare parte) sau pana s-au patruns. Pentru a fi siguri, incercati cu o scobitoare; daca zeama lasata este clara, carnea e facuta, daca e trandafirie, prajiti inca putin. Serviti fierbinte sau rece.

Au fost cele mai gustoase copanele din lume!!!





Pozele vechi, cu modul de preparare al copanelor, pas cu pas □





