

Ficatei cu sos de maioneza



Ficatei cu sos de maioneza, un pic mai altfel de data asta ☺ ,
adica cu ceapa si sos de smantana si mustar.
Niste ficatei de pui deliciosi!!!!!!!!!!!!

Ingrediente:

Pentru ficatei:

- 400-500 g ficatei de pui
- 150 ml lapte
- 2 cepe mici, taiate pestisori
- 80 g faina
- sare si piper, dupa gust
- o lingurita boia dulce
- un varf de cutit de zahar

Pentru sos:

- 3 linguri de maioneza

- 2 linguri smantana
- un catel de usturoi pisat (sau un varf de lingurita condiment de usturoi praf)
- jumătate lingurita mustar
- sare

Mod de preparare:

Se spala ficateii si se scurg bine de apa. Se taie fasiute iar apoi se pun intr-un vas si se toarna laptele, care trebuie sa acopere ficateii.

Intre timp, se curata cepele, se taie pestisori si se calesc pana devii stravezii.

Cand e gata calita ceapa o punem deoparte intr-un vas, apoi pregatim sosul amestecand maioneza cu smantana, mustarul, usuroiul (folosesc praf), si sarea (eu n-o mai adaug cand maioneza e mai sarata).

Dupa aproximativ o ora scoatem ficateii din lapte si-i lasam la scurs.

Apoi pregatim un amestec din faina, un varf de sare, piper negru macinat, varful de zahar si lingurita de boia dulce.

Punem pe foc mediu spre tare o tigie in care punem o bucatica de unt.

Dam ficateii prin amestecul de faina. Indicat e sa-i dam in 2 sau trei ture; fiind multi se pot lipi intre ei si este mai greu de separat.

Apoi ii aruncam in untul topit si incins bine si amestecam continuu, ca ficateii sa se prajeasca pe toate partile. Se fac in 4-5 minute. Nu trebuie tinuti mai mult pentru ca se intaresc.

Cand sint gata, se rastoarna ficateii intr-un vas, se toarna peste ei sosul de maioneza iar deasupra se presoara ceapa calita. Se acopera vasul si se lasa asa 10-15 minute, dupa care se pot servi.



Laura Sava



Laura Sava





Laura Sava



Laura Sava

Reteta preluata de la **Seima**