

# Gaina macedoneana



Gaina macedoneana: o reteta inedita, pe care am preparat-o imediat ce am aflat de ea ☐

Daca vreti sa va delectati cu ceva satios si gustos, preparati aceasta reteta, numita gaina macedoneana!

Are in compozitie si **carne de pui**, si **carne de porc**...plus doua tipuri de branzeturi si alte ingrediente „cu gust”, asa ca nu cred ca exista posibilitatea sa nu va placa! :))

## Ingrediente:

### Supa de pui sau gaina:

- o gaina sau un pui mare
- o ceapa
- 2 morcovi

### Sos de faina sau ciulama:

- 3-4 linguri de faina
- 150 g unt sau margarina
- 750 ml lapte
- 4 oua mari

## **Umplutura din carne si branza:**

- 300 g mezeluri: ceafa, muschiulet sau kaizer (afumate)
- 150 g branza telemea
- 150 g cascaval
- un praf de nucsoara
- 4-5 catei de usturoi

## **Pentru decor:**

- 3 rosii mari si frumoase

## **Mod de preparare:**

### **Supa de pui sau gaina:**

Puiul (gaina) se fierbe cu ceapa si morcovii.

Cand este gata si s-a racorit bine, puiul se dezoseaza si se toaca in cubulete.

Morcovul fiert se rade pe razatoarea mica.

Se lasa deoparte.

### **Preparare sos de faina sau ciulama:**

Se pune untul la topit, se adauga faina, se stinge cu laptele si, cand se raceste un pic, se amesteca cele 4 oua.

Se pune sare si piper dupa gust; ceea ce rezulta are consistenta smantanii mai groase dar nu foarte vascoase.

### **Preparare umplutura de carne si branza:**

Mezelul se taie fasii subtiri.

Branza si cascavalul se rad si se pun laolalta cu mezelurile.

Se adauga praful de nucsoara, usturoiul zdrobit, morcovul ras si bucatelele de pui.

Se amesteca totul cu ciulamaua rece si se rastoarna intr-o tava unsa cu ulei sau unt.

## Coacere:

Compozitia se decoreaza cu rondelle de rosii si se da la cuptorul incins, la foc potrivit (180 grade C); timpul de coacere este cam de 1 1/2 h.

Iata rezultatul final:





O bunatate!!  
Reteta preluata de la Imra