

Piept de pui cu sos de ciuperci si praz



Ingrediente:

- 1/4 cana faina
- 2 linguri smantana
- 4 lingurite mustar Dijon
- 1 cana supa pui
- 4 piepti de pui dezosati
- cimbru, bobite de mustar, sare, piper
- 1 lingura unt
- 2 linguri pesmet
- 1 1/2 cana ciuperci taiate bucatele
- 3 cepe verzi
- 1 praz taiat rondele

Se sareaza pieptii de pui, se dau prin pesmet si se aseaza intr-un vas care va merge la cuptor. Deasupra se presara cimbru, piper boabe si bobite de mustar.

Se dau la cuptor pentru cca 45 minute la 350F.

Intr-un vas se mixeaza 2 linguri de faina cu smantana, mustarul Dijon si 2 linguri de supa de pui.

Intr-o cratita se topeste untul, se adauga restul de faina, restul

de supa de pui si se amesteca continuu. Se adauga apoi ciupercile, ceapa verde si prazul. Se fierbe la foc mic timp de 10 minute (si amestecand continuu). La sfarsit se adauga si compozitia cu smantana si mustar si se mai lasa sa dea un clocot. Se toarna sosul peste pieptul de pui.

Reteta de la Ralesu