

Pui Stroganoff



Ingrediente pentru 4 portii

- 1-2 linguri ulei
- 2 cepe potrivite
- 800 g. piept de pui
- 100-120 ml. vin alb sec
- 200 ml. frisca lichida
- 250 ml. smantana
- 2 lingurite mustar de Dijon
- garnitura de cartofi fierti si mazare

Mod de preparare:

Curatati si taiati ceapa:



Incingeti uleiul intr-o tigaie incapatoare. Adaugati cepele taiate pestisori si caliti 3-4 minunte pana s-au inmuiat:



Adaugati bucatile de carne taiate in bucati de aprox. 4 cm. si inabusiti inca vreo 4-5 minute sau pana ce puiul se rumeneste:



Turnati deasupra vinul alb sec si fierbeti pana ce lichidul scade la jumatate:



Adaugati in tigaie frisca nebatuta:



...si mustarul de Dijon:



Asezonati bine cu sare si piper negru proaspat macinat si fierbeti inca 4-5 minute:



La final, adaugati smantana si lasati pe foc pana cand puiul s-a patruns si sosul s-a ingrosat:



Serviti cu garnitura de legume sau simplu ☐



Foarte gustos, chiar daca este o combinatie mai putin obisnuita ☐