

# Pulpe de gasca cu morcovi



Va prezint astazi si friptura de gasca, cu gandul ca poate unii dintre voi chiar aveti ocazia de a prepara si **supa** si friptura ☐ ...si mai am cateva surprize „cu gasca” pentru voi...in curand :))

## Ingrediente:

- 4 pulpe de gasca sau 2 pulpe+2 aripi, cum am avut eu ☐
- sare, piper
- 2 linguri unt
- 300 ml. vin rosu
- 350 g. morcovi
- 125 ml. supa de legume/**gasca** ☐
- 200 g. smantana

Daca doriti o friptura picanta, lasati carnea la marinat in urmatorul sos:

- 2 linguri miere
- 2 linguri sos de soia
- 1 ardei iute
- sare, piper

Se incalzeste mierea cu sosul de soia. Se toaca ardeii iute. Se inteapa pulpele pe alocuri si se freaca cu sare, piper si sos picant.

Eu nu le-am facut picante, deoarece, in naivitatea-mi nemarginita, credeam ca va manca si Bogdi...

Evident, n-a facut-o :)))

Mod de preparare:

Se condimenteaza bine carnea (pe langa sare si piper puteti adauga boia dulce, praf de usturoi sau chiar usturoi trecut prin presa).

Se inteapa pulpele pentru ca aromele sa invadeze carnea ☐

Se prajesc putin in unt, pe fiecare parte:



Se adauga vinul; se acopera si se inabusa la cuptor 60 de minute, ungand carnea din cand in cand cu sos.

Eu le-am asezat frumos in vasul de lut ☐



Se curata morcovii si se taie cubulete. Se adauga impreuna cu supa si se mai lasa inca 15-20 de minute la cuptor. Se adauga smantana si se condimenteaza cu sare si piper:



Se aranjeaza pulpele cu legumele pe un platou si se servesc fierbinti cu garnitura preferata ☐



P.S. Puteti folosi, pe langa morcovi, si varza, pe care o spalati, o injumatatiti si ii indepartati cotorul.  
O taiati bucati mari si o caliti cca. 15 minute in unt, dupa care o

adaugati impreuna cu morcovii si supa la friptura.

Eu n-am vrut sa pun si varza, desi aveam :P, fiindca am testat-o  
deja in varianta aia: **Pulpe de gasca pe varza** ☐

...ambele feluri, extrem de delicioase!!! :))