

Pulpe de pui cu sos de rosii si ciuperci



Pulpe de pui cu sos de rosii si ciuperci!!

O mancarica delicioasa din pulpe de pui cu sos de rosii...si ciuperci, daca aveti ☐

Merge de minune cu un **piure pufos de cartofi**, dar si cu o portie de **orez cu cascaval**, poate :))

Ingrediente:

- 6 pulpe mici de pui
- 2 linguri unt
- o lingura mare patrunjel verde tocat
- o doza rosii (400g)
- 2 cepe potrivite
- 4-5 catei usturoi
- o cana de supa de gaina (200ml.)
- o lingura faina
- sare, piper
- o cutie mica de ciuperci (optional)

Mod de preparare:

Se prajesc usor pulpele de pui in unt pana isi schimba culoarea; se pune patrunjelul tocat.

Se scot apoi si se pun in forma pe care o vom pune mai tarziu la cuptor.

In aceeasi tigaie cu unt in care am prajit pulpele punem ceapa tocata mai mare, ciupercile si usturoiul taiat feliute.

Le lasam cateva minute pe foc sa se inmoaie ceapa apoi adaugam cana de supa (puteti inlocui supa cu apa) si sosul de rosii in care am amestecat lingura de faina; condimentam cu sare si piper.

Fierbem sosul cca. 5 minute, apoi il turnam peste carnea de pui.

Punem cratita 40-45 de minute la cuptor, la foc potrivit (180 grade).

Este gata cand sosul s-a ingrosat si a scazut iar carnea este moale.

Pulpele se pot servi ori cu piure de cartofi ori cu orez.



Laura Sava



Pozele vechi □



Reteta preluata de la **Mihaela**