

# Pulpe de pui imbracate in aluat



Ati mancat vreodata pulpe de pui imbracate in aluat de foitaj?!  
Daca nu, nu mai stati pe ganduri, caci sunt delicioase!!!  
O reteta cu **carne de pui** perfecta pentru un bufet rece sau o  
intalnire cu prietenii ☐

## Ingrediente:

- 4 pulpe inferioare de pui
- 1 lingura mare **pate de pui**/porc
- 1 lingura pesmet
- 100 ml vin alb/rosu
- un ou
- o ceapa mica
- 400 g aluat de foitaj (1 foaie)
- sare si piper, dupa gust
- un galbenus, pentru uns

S-aveti pofta!!!! :))



*Laura Sava*

## Mod de preparare:

Scoateti aluatul de foitaj din congelator cu cel puțin 30 de minute înainte de preparare. Lasati-l sa se dezghete la temperatura camerei (dar nu complet).

Curatati pulpele de piele; impingeti carnea pentru a scoate un pic de os afara. Condimentati bine cu sare si piper (puteti pune si praf de usturoi, daca va place). Lasati sa stea 10 minute, la frigider.

Puneti intr-o tigaie puțin ulei, puneti pulpele si lasati-le la prajit pana prind putina culoare. Scoateti-le apoi intr-un castron.



In aceeasi tigaie, prajiti ceapa taiata marunt.

Intr-un bol, spargeti un ou, adaugati pesmetul, pateul, paharelul de vin, sare si piper dupa gust si amestecati totul bine.

Adaugati ceapa prajita si amestecati totul foarte bine (trebuie sa obtineti o pasta).

Impartiti compozitia in 4 gramajoare cu care se ung pulpele.  
Apasati usor cu mana pentru ca compozitia sa acopere in intregime pulpele. Lasati-le la frigider pentru cca. 5 minute:



Desfaceti aluatul de foietaj si intineti-l pe masa. Impartiti foaia de foietaj in 4 bucatele patrute si asezati pe fiecare patrat cate o pulpa de pui, in mijloc:



Acoperiti cu aluat bine de tot sa nu se desfaca:



Ungeti pulpele cu galbenusul de ou, batut bine:



Dati la cuptor, la foc potrivit (180 grade C), circa 40 de minute:



Se servesc fierbinti, calde, reci, oricum ☐ ...fiindca sunt taaare bune!!!!!!



Pe astea le-am pastrat pentru voi ☐



*Laura Sava*

Poza veche □



Reteta tradusa de Sup3rba