

Pulpe de pui pe pat de cartofi



0 idee minunata pentru un pranz satios: pulpe de pui pe pat de cartofi ☐

Ingrediente:

- 600 g cartofi
- 8 pulpe mici de pui
- sare, piper
- un praf de cimbru sau oregano
- 250 ml smantana acra
- 150 g unt
- 150 g ciuperci tip champignons (optional)
- 1 legatura patrunjel (optional)

Mod de preparare:

Cuptorul se incinge la 180 grade C (foc potrivit).

Se curata cartofii, se spala, se taie felii foarte subtiri sau se dau pe razatoare. Se unge o forma rezistenta la foc cu o lingura mare de unt (din cantitatea totala de unt: 50 g); cartofii se aseaza cat mai uniform in ea. Se condimenteaza, puternic □ , cu sare si piper. Se presara cu cimbru sau oregano (pudra), cat luati cu trei degete.

Daca folositi si ciuperci (prezenta lor nu e obligatorie) spalati-le rapid, ca sa nu absoarba prea multa apa, taiati-le in felii subtiri si puneti-le peste cartofi:



Se toarna smantana peste cartofi, daca folositi doar cartofi, iar daca folositi si ciuperci, o puneti peste ciuperci, evident :))

Pulpele se clatesc, se usuca si se pun in forma. Eu le-am pus fara piele, dar data viitoare voi lasa pielea, pentru ca se cam usuca la copt. Iar untul il voi strecura sub piele □



Ma rog, pana atunci, va spun cum am facut acum ☐

Se condimenteaza din belsug cu sare si piper. Restul de unt se pune pe carne:



Se coace la nivelul de mijloc al cuptorului pentru cca. 1 ora jumătate (daca vedeti ca pulpele incep sa se arda dupa o ora (si un pic), scoateti-le! Nu trebuie sa stea fix o ora si jumătate (fiecare cuptor coace altfel):



Pulpele se servesc imediat:

