



reteta-video.ro

Pui cu gogosar si masline

Reteta de **pui cu gogosar si masline** este unul dintre deliciaile toamnei. Desi par multe ingrediente si multi pasi de urmat, acest pr
cu multe legume si arome diverse este o [tocanita](#) usor de pregatit pentru o cina, dar si reteta perfecta pentru o masa de pranz in fan

INGREDIENTE PUI CU GOGOSAR SI MASLINE

800 gr. de piept de pui spalat, sters si taiat in fasii
4 gogosari curatati de seminte si spalati
100 gr. de ciuperci proaspete curatate si spalate
200 gr. de pasta de rosii
o mandarina curatata si desfacuta in felii
o ceapa curatata si spalata
100 gr. de masline fara samburi
4 catei de usturoi curatati si spalati
3 linguri de ulei de masline
150 ml de vin alb sec
o lingura de mustar
sare
piper proaspat macinat
o foaie de dafin
10 boabe de piper
apa

MOD DE PREPARARE

PUI CU GOGOSAR SI MASLINE

PASUL 1

Condimentam bucatile de pui cu sare si cu piper macinat.

PASUL 2

Taiem ciupercile in sferturi.

PASUL 3

Pregatim aragazul si o cratita mica in care vom fierbe ciupercile.

PASUL 4

Punem apa in cratita. Adaugam sare si apoi ciupercile. Lasam sa fiarba, iar apoi le scurgem.

PASUL 5

Pregatim o tigaie inalta in care punem uleiul.

PASUL 6

Cand uleiul s-a incalzit adaugam bucatile de piept de pui si le lasam la prajit pana cand devin aurii.

PASUL 7

Tocam marunt ceapa.

Taiem fin usturoiul.

Taiem gogosarii in fasii.

PASUL 8

Cand pieptul de pui a devenit auriu, il scoatem din tigaie si-l punem intr-o tava pentru cuptor.

PASUL 9

Asezam tigaia impreuna cu uleiul ramas de la pui inapoi pe aragaz.

PASUL 10

Adaugam ceapa si usturoiul si calim timp de 2 minute.

PASUL 11

Punem feliile de gogosar, ciupercile fierte si scurse, maslinele, pasta de rosii, feliile de mandarina si 100 ml de apa. Amestecam si la
totul sa fiarba.

PASUL 12

Incalzim cuptorul.

PASUL 13

Amestecam vinul cu mustarul si rasturnam amestecul obtinut peste bucatile de piept de pui din tava.

PASUL 14

Adaugam in tava foaia de dafin si boabele de piper.

PASUL 15

Cand legumele din tigaie au devenit moi, inchidem aragazul.

PASUL 16

Rasturnam legumele fierte peste puiul din tava si amestecam.

PASUL 17

Introducem vasul in cuptorul incalzit pentru 20 de minute.

PASUL 18

Scoatem din cuptor si servim.

**Aceasta este recomandarea Reteta-Video pentru
*Pui cu Gogosar si Masline.***

POFTA BUNA!