



reteta-video.ro

Pui cu Praz si Conopida

Zilele trecute, trecand prin piata, o conopida proaspata ma tot striga de pe o taraba. Ce vroia? Sa o iau acasa! Zis si facut! Dar alta problema, ce sa fac cu ea? Desi pe drum m-am tot gandit ca as vrea sa o pun la murat pentru iarna, socoteala de acasa potrivit. Asta pentru ca urma week-endul si deja niste pulpe de pui ma asteptau cumintele. M-am gandit sa le imprietenesc, ca poa impac si puiul si conopida... 😊. Si s-au imprietenit de minune, intr-o delicioasa **mancare de conopida cu pui**. Bineinteles ca pute faceti si cu carne de porc sau vita, dar este la fel de buna si simpla (adica fara carne 😊), ca mancare de post. Un fir de praz, u frigid, a contribuit si el la gustul bun al mancaricii. Asa ca finalul a fost – **pui cu praz si conopida**. Sigur ca se poate inlocui pr ceapa, dar parca mancarea a fost mai dulce, mai de toamna. Reteta **mancarii de conopida** este foarte simpla, si sigur ca toata stie sa o pregateasca, dar poate va mai dau idei ce sa gatiti, caci asta e intrebarea pe care o aud zilnic... In ultima perioada oricum la raspunsul a fost de multe ori – conopida cu..., asta pentru ca pot spune ca o iubim, si daca si voua va place gustul sau gasiti o gra de **retete cu conopida**: [gratinata](#), [supa crema](#), [cu rosii](#), [pane](#), [ciorba](#)... Cred ca abia asteptati sa treaca sezonul ei, ca sa nu va mai a noua **reteta video cu conopida** 😊. Daca incercati **mancarea de pui cu praz si conopida**, poate ca o sa fiti de acord cu mine ca conopida este gustoasa...

INGREDIENTE PUI CU PRAZ SI CONOPIDA

6 pulpe de pui
o conopida de 500 g, spalata si desfacuta in buchetele
3 rosii medii spalate
3 ardei curatati si spalati
un fir de praz curatat si spalat
un morcov mic curatat si spalat
o lingurita cu boia dulce
3 linguri cu ulei
5 catei mici de usturoi curatati si spalati
sare
piper proaspat macinat
o legatura de patrunjel spalat
cateva frunze de menta spalate
2 cani cu apa calda

MOD DE PREPARARE PUI CU PRAZ SI CONOPIDA

PASUL 1

Taiem morcovul in cubulete mici. Tocam marunt usturoiul. Taiem ardeiul in fasii subtiri. Taiem rosiiile in cubulete. Taiem prazul in ron

PASUL 2

Tocam marunt menta si patrunjelul.

PASUL 3

Pregatim aragazul si o cratita in care punem uleiul.

PASUL 4

Adaugam pulpele de pui si le prajim usor, cat sa isi schimbe culoarea, pe toate partile.

PASUL 5

Punem rondellele de praz, morcovul, ardeiul si usturoiul.

PASUL 6

Condimentam cu piper macinat si sare.

PASUL 7

Amestecam si lasam totul sa se caleasca la foc mic, timp de 3-4 minute.

PASUL 8

Punem boia de ardei.

PASUL 9

Turnam cele 2 cani cu apa calda, amestecam si lasam totul sa fiarba la foc mic, acoperit, timp de 30 de minute.

PASUL 10

Verificam carnea daca este fiarta, cu o furculita.

PASUL 11

Punem buchetelele de conopida, acoperim cratita cu un capac si lasam totul sa fiarba timp de 5 minute.

PASUL 12

Punem rosiile si menta, amestecam si mai lasam sa fiarba, tot acoperit, inca 10 minute.

PASUL 13

Gustam si condimentam cu sare si piper macinat, daca mai este nevoie.

PASUL 14

Presaram deasupra patrunjel tocat si inchidem aragazul.

PASUL 15

Servim.

**Aceasta este recomandarea Reteta-Video pentru
*Pui cu Praz si Conopida.***

POFTA BUNA!