



reteta-video.ro

## Pui cu smantana si ciuperci

**Pui cu ciuperci si smantana** este un preparat gustos si rapid, chiar daca este un pranz sau o cina. Mereu in cautare de retete noi, va propunem un fel principal delicios, care se prepara extrem de simplu. Ciupercile si sosul alb de smantana dulce dau o speciala acestui fel de mancare clasic, indiferent ce parte a puiului folosim (pulpe, piept).

### **INGREDIENTE PUI CU CIUPERCII SI SMANTANA**

6 pulpe de pui spalate si sterse  
o ceapa medie curatata si spalata  
400 gr. de ciuperci taiate din conserva, scurse si spalate  
200 ml de smantana pentru gatit  
3 linguri de ulei  
o lingura de faina  
sare  
piper proaspat macinat  
o lingura de marar spalata si tocata  
apa

### **MOD DE PREPARARE PUI CU CIUPERCII SI SMANTANA**

#### **PASUL 1**

Condimentam pulpele de pui cu sare si piper macinat.

#### **PASUL 2**

Pregatim aragazul si o tigaie antiaderenta inalta.

#### **PASUL 3**

Punem uleiul in tigaie si il lasam sa se incalzeasca.

#### **PASUL 4**

Adaugam pulpele de pui condimentate in uleiul incalzit si le lasam la prajit.

#### **PASUL 5**

Intoarcem carnea de pui pe toate partile si o prajim pana cand devine aurie.

#### **PASUL 6**

Tocam marunt ceapa.

#### **PASUL 7**

Amestecam smantana cu faina.

#### **PASUL 8**

Scoatem pulpele rumenite din tigaie.

#### **PASUL 9**

Punem tigaia inapoi pe aragaz si adaugam ceapa.

#### **PASUL 10**

Amestecam si calim timp de 2 minute.

#### **PASUL 11**

Punem ciupercile scurse peste ceapa din tigaie, amestecam si calim totul timp de 5 minute.

#### **PASUL 12**

Adaugam inapoi in tigaie pulpele de pui.

#### **PASUL 13**

Punem apa cat sa acoperim toate ingredientele si lasam sa fiarba timp de 15 minute.

#### **PASUL 14**

Dupa cele 15 minute luam tigaia de pe aragaz.

#### **PASUL 15**

Adaugam in tigaie smantana amestecata cu faina.

#### **PASUL 16**

Condimentam cu sare si piper.

#### **PASUL 17**

Punem mararul tocat si amestecam.

#### **PASUL 18**

Punem inapoi tigaia pe aragaz si mai fierbem timp de 5 minute, amestecand continuu.

#### **PASUL 19**

Gustam, condimentam daca mai este nevoie si inchidem aragazul.

**PASUL 20**

Servim cald cu cartofi sau orez.

**Aceasta este recomandarea Reteta-Video pentru  
*Pui cu Ciuperci si Smantana.***

***POFTA BUNA!***