

0 idee care s-a transformat într-un deliciu – Tocăniță de ciuperci cu pui



0 idee care s-a transformat într-un deliciu – Tocăniță de ciuperci cu pui



Tocănița de ciuperci cu piept de pui – o combinație delicioasă de ciuperci aromate și pui fraged, îmbibată într-un sos cremos și îmbogățită cu ierburi proaspete, ce va încânta papilele gustative ale întregii familii! Poftă bună!

- 1 kg ciuperci
- 400 g piept de pui
- 1 ceapă mare
- 1 căciulie de usturoi
- 1 morcov mediu
- 400 ml suc de roșii
- 1 ardei kapia
- 100 ml ulei de măsline
- 1 linguriță boia de ardei dulce
- 5 g sare
- 2 g piper

1. Încingeți uleiul într-o tigaie mare și adăugați ciupercile. Sotați-le timp de 3-4 minute, până când se rumenesc și lasă uleiul la suprafață, apoi scoateți-le și păstrați-le deoparte.



2. În aceeași tigaie, adăugați pieptul de pui și sotați-l până când se rumenește, apoi scoateți-l și păstrați-l deoparte.

3. În tigaie, adăugați ceapa, usturoiul și morcovul. Sotați până când se înmoaie, apoi condimentați cu sare, piper și boia dulce afumată.

4. Adăugați sucul de roșii și lăsați să fiarbă la foc mic, ajutând la deglazarea tigaiei.



5. Introduceți ciupercile și carnea de pui înapoi în tigaie. Adăugați ardeiul capia.

6. Fierbeți totul la foc mic pentru aproximativ 20 de minute, până când tocanița se leagă bine.

7. La final, adăugați pătrunjelul verde pentru un plus de culoare și aromă.

