

Pui cu smântână și cartofi – Pui cu smântână și usturoi – De când mama m-a făcut, pui ca ăsta n-am mâncat...



Este un pui preparat cu smântână și usturoi, conform unei rețete autentice și tradiționale. Deși această rețetă nu seamănă cu ciulama de pui, îți garantez că rezultatul este pur și simplu excepțional.

Pui cu smântână și cartofi



„Pui cu smântână și cartofi” – un preparat **delicios și invitant** cu pui și smântână.

- 1 kg pulpe de pui
- 500 g smântână
- 3-4 cepe medii
- 4-5 căței de usturoi
- 20 ml ulei de floarea-soarelui
- 30 g unt
- 100 ml lapte rece
- 100 ml vin alb demi-sec
- 1 lingură de făină de grâu
- 1/2 legătură pătrunjel

- sare și piper după gust
- 2 frunzișoare de dafin (opțional)

1. Încălziți o tigaie încăpătoare și adăugați 3-4 linguri de ulei și 30 de grame de unt.
2. Când untul începe să se topească, adăugați ciocănelele de pui (în jur de 7 bucăți).



3. Condimentați fiecare pulpiță de pui cu sare și piper. Rumeniți-le pe toate părțile.
4. Adăugați 3 cepe medii tocate mărunt și 3-4 căței de usturoi în coajă.
5. După un minut, răspândiți ceapa uniform în tigaie și adăugați sare (jumătate de linguriță) și două frunze de dafin.
6. Reduceți focul la minim și lăsați să se prăjească ceapa pentru 2 minute.
7. Adăugați 100 ml de vin demisec și lăsați să se evapore alcoolul.



8. Adăugați cartofii tăiați în cubulețe (2 cartofi tăiați în cuburi de 1 cm).
9. Adăugați 100 ml de apă și lăsați să fiarbă până când cartofii sunt aproape gata.

Pregătiți sosul separat:

1. Într-un castron, combinați o lingură de făină de grâu cu 100 ml de lapte rece până obțineți o compoziție fără cocoloașe. Adăugați 500 ml de smântână, sare și piper după gust și amestecați bine.



2. Adăugați sosul de smântână peste pui și cartofi, amestecând constant.
3. Lăsați să fiarbă la foc mic pentru aproximativ 5 minute, amestecând ocazional.
4. La final, adăugați pătrunjel proaspăt tocat și

amestecați.

