

Tocăniță de Ciuperci – Tocăniță gustoasă și savuroasă – Tocăniță de ciuperci cu Pui, smântână, ceapă, usturoi și Mămăliguță



Ce ai putea dori mai mult când ai la dispoziție această ciulama delicioasă, o tocăniță de ciuperci îmbogățită cu smântână și pui, aseasonată cu ceapă și usturoi, și servită alături de o mămăliguță cremoasă? Acest deliciu culinar se distinge prin gustul său intens, aroma sa îmbietoare și consistența sățioasă.

Tocăniță de Ciuperci cu Pui



Combinarea ingenioasă a smântânii cu pui, ciuperci, usturoi și ceapă creează o experiență culinară memorabilă.

Mămăliguța adaugă atingerea finală, unind toate aromele și transportând gustul acestui preparat către culmile extazului culinar.

Te invit să descoperi rețeta acestei **tocănițe de ciuperci**, pas cu pas. Ingredientele necesare, inclusiv pentru smântâna cu pui care completează perfect aroma ciupercilor, cepei, usturoiului și a mirodeniilor, le poți găsi detaliate mai jos.

- 1 kg ciuperci
- 400 gr piept de pui
- 1/2 gogoșar sau ardei kapia
- 2 cepe medii
- 6 c aștei de usturoi
- 1 legătură de mărar proaspăt
- 1 lingură piper proaspăt rășnit
- 1 1/2 linguriță sare
- 2 frunzulițe de dafin
- 2 linguri bune de untură de pasăre sau unt aprox. 80 gr (în două tranșe)

Dresul de smântână:

- 500 gr smântână grasă 32% grăsime
- 1 ou
- 1/4 linguriță de sare

1. Opărește ciupercile în apă fierbinte pentru 3 minute.



2. Clătește ciupercile sub jet de apă rece.

3. Toacă 4 cepe micuțe, 6 căței de usturoi și un gogoșar.

4. Taie o legătură de mărar și ciupercile.



5. Taie fileurile de pui în fâșii mici.

6. Încinge o lingură generoasă de untură de pasăre într-o cratiță.

7. Pune carnea de pui și prăjește-o pentru a crea un fond.

8. Adaugă ceapa și prăjește-o timp de 3 minute, adăugând sare și piper.



9. Pune usturoiul și frunzele de dafin și lasă-le 2 minute.

10. Adaugă ciupercile și lasă-le să se prăjească pentru 10 minute, amestecând ocazional.

11. Pune jumătate de gogoșar și jumătate de cantitatea de mărar și lasă-le 3 minute.

12. Bate un ou, adaugă sare și 500g de smântână grasă, și

amestecă.

13. Oprește focul, amestecă mâncarea și adaugă amestecul de smântână și ou.



14. Pornește focul la minim și amestecă timp de 3-4 minute.

15. Adaugă o lingură generoasă de untură de pasăre și amestecă.

16. Opriți focul și adăugați restul de mărar.



17. Servește mâncarea cu mămăligă și mujdei de usturoi.

1. Acest preparat se bucură de o combinație delicioasă între ciuperci proaspete și carne de pui, realzate de aromele cepei, usturoiului, mărarului și gogoșarului.

2. Grăsimea animală (untura de pasăre) este esențială pentru un gust autentic și plin.