

Pui cremos cu sparanghel si tarhon



GĂTIT



Categorie: Gatit

Timp de preparare: 40 de minute

Ingrediente:

- 500g de cartofi noi,
- 4 piepti de pui fara piele si fara os,
- 1 lingura ulei Floriol Savor,
- 1 ceapa mare,
- 2 catei de usturoi,
- 350ml supa de pui,
- 1 legatura mica de tarhon,
- 175g de sparanghel, curatat de partea lemnoasa,
- 3 linguri de smantana.

Mod de preparare:

Pune cartofii intr-o cratita mare cu apa clocotita si fierbe-i 9-10 minute, pana se inmoaie. Apoi scurge-i si pastreaza-i la cald in cratita. Asezoneaza puiul cu piper negru proaspat macinat.

Incinge uleiul Floriol intr-o tigaie non-aderenta. Soteaza puiul cu ceapa si usturoiul, timp de cinci minute, pana se rumenesc bine. Intoarce puiul o singura data, dar amesteca ceapa mai des.

Toarna peste pui supa, adauga doua fire de tarhon si fierbe la foc mic.

Lasa-le sa clocoteasca pentru 5 minute, apoi intoarce puiul pe cealalta parte, adauga sparanghelul si mai tine-le pe foc trei minute. Da focul mai tare, adaugand smantana si tarhonul, amesteca de cateva ori. Serveste-l impreuna cu cartofii noi si impresioneaza-i pe cei dragi.

