

Mincarica cu piept de pui si maghiran

Mincarica cu piept de pui si maghiran

Ingrediente :

300-400 g piept de pui dezosat, o ceapa mijlocie, 2-3 rosii mijlocii, 2-3 catei de usturoi, o lingurita de maghiran si de busuioc, 100 ml smintina, ulei de masline.

Preparare :

Se spala pieptul si se usuca cu un prosop de bucatarie. Se taie marunt ceapa si se prajeste la foc mic in ulei de masline. Se curata de coaja rosiile si se taie cuburi. Se adauga la ceapa. Puiul se taie cuburi si se adauga la mincare. Se acopera si se lasa 5-6 minute, eventual se adauga 2-3 linguri de apa. Se condimenteaza si se adauga verdeata si usturoiul tocat foarte marunt. Se adauga smintina si se lasa inca un minut, dupa care se stinge focul, sa nu se brinzeasca smintina. Se serveste la orez sau cartofi piure.