

Anghemacht de pui

Anghemacht de pui

Ingrediente :

1 pui mijlociu, 1 lingura de unt, 1 lingurita de faina, 1 lamiie, sare.

Preparare :

Se spala si se taie in bucati puiul. Se aseaza intr-o cratita si se sareaza. Se acopera cu apa si se da la fiert la foc mijlociu 15 minute. Se ia spuma. Se prajeste la foc mic faina in unt, pina cind incepe sa se ingalbeneasca. Se stinge cu o ceasca de supa, se sareaza si se adauga bucatelele de pui. Se lasa sa fiarba la foc mic inca 10-15 minute. Sosul trebuie sa fie subtire, de aceea se mai adauga din cind in cind supa. Se serveste cu orez cu patrunjel, cartofi natur sau piure.