

Pui umplut

Pui umplut

Ingrediente :

1 pui mare, 150 g ficat de vitel, 1 felie de piine, 1 ou, 1 ceapa mica, 2 linguri de unt, 1/2 ceasca zeama de carne, sare, piper

Preparare :

Se prepara umplutura: ficatul de vitel sau de pasare se da prin masina, impreuna cu o felie de piine muiata in lapte si stoarsa (se poate si in apa) si o ceapa prajita in unt (sau ulei). Se amesteca umplutura cu un ou, sare si piper. Dupa gust se pot adauga citeva ciuperci fierte sau usturoi bine sfarimat (pisat). Se umple puiul, se coase ca sa nu iasa umplutura la copt si se aseaza intr-o cratita. Se rumeneste cu putin unt. Se adauga zeama de carne, se acopera si se da la cuptor. Se lasa sa fiarba inabusit. Se serveste cu legume si salata. Pofta buna.