

Papricas de pui

Papricas de pui

Ingrediente :

2 pui mijlocii, 2 cepe, 1 lingura de untura, 1 lingurita de faina, 1 lingurita de boia de ardei, 1 lingura de bulion, sare

Preparare :

Se taie puii bucati, se rumenesc intr-o tigaie cu putina untura, se sareaza. Se prajeste separat in untura ceapa taiata marunt, se adauga faina si o lingurita de boia de ardei. Se stinge cu o ceasca de apa amestecata cu bulion. Se face un sos potrivit de gros, in care se aseaza bucatile rumenite de pui. Se da la cuptor o jumătate de ora. Se serveste cu galuste de faina. Foarte gustos. Pofta buna.