

# Ciulama de pui

## Ciulama de pui



### Ingrediente :

un pui fiert si transat, 2 cani supa de pui, 4-5 linguri faina, 1 lingura unt, piper si sare dupa gust, patrunjel tocat

### Preparare :

Aceasta mancare este usor de facut si poate fi servita ca fel principal dupa o supa clara de pui cu paste sau galuste, deoarece foloseste carnea din supa si zeama ca baza. Se incinge untul si se toarna faina. Se amesteca la foc mic, se adaga treptat supa. Sosul trebuie sa fie mult mai gros ca un sos normal. Se potriveste de sare si piper si se adauga carnea din supa, portionata si fara oase. Se serveste alaturi de cartofi fierti in apa cu sare si presarati cu patrunjel.