

Pui italianesc (cacciatore)

Ingrediente

12 copane de pui (circa 1,2 kg)
125 g ciuperci mici
1-2 linguri de untdelemn
1 ceapa mijlocie
1 catel de usturoi
400 g piure de rosii (conserva)
1/2 ceasca de vin alb
1/2 cana apa fiarta cu concentrat de pui
1 lingurita oregano (la plic)
1 lingurita cimbru uscat
sare si piper dupa gust

Preparare

Se incinge untdelemnul intr-o tigie cu fundul gros si se prajesc pe rand copanele de pui, la flacara mijlocie, pana se rumenesc. Se pun intr-o cratita rezistenta la foc.

Se arunca untdelemnul folosit din tigaie si se pune altul curat, se incinge si se caleste in el usturoiul curatat si zdrobit, ceapa curatata si tocata mai mare, pana se auresc. Se toarna peste copane.

Celelalte ingrediente se pun intr-o ulcica (ciupercile, rosiile, vinul si apa), se condimenteaza dupa gust si se pun la fiert pe foc mic, zece minute. Amestecul se toarna peste copane. Se lasa sa fiarba totul la cuptor, sub capac, 35 de minute, pana ce carnea se face frageda.

Se serveste alaturi cu paste marunte, fierte in apa cu sare.