

# Ciulama de pui cu ciuperci

## Ingrediente

*2 buc piept pui  
2 cutii ciuperci (800 - 1000g )  
300 g smantana  
3 linguri faina  
sare  
piper  
ulei  
patrunjel  
apa.*

## Preparare

*Pieptul se taie bucatele si se pune la rumenit cu ciupercile si se sareaza dupa gust. Uleiul se freaca la foc mic cu faina pana la omogenizare , apoi se adauga treptat smantana , apoi apa , frecandu-se rapid pana creste ( subtire sau gros dupa preferinte ). Se adauga pieptul cu ciupercile si patrunjelul . Se lasa la fiert 30 min amestecandu-se incet . se pune piper si sare dupa gust.*