

Mazare cu pui

Ingrediente

*2 cutii mari de mazare
1 piept de pui
3 morcovi
2 radacini de patrnjel
2 linguri de suc de rosii
1 ardei gras
3 cepe mari
eventual 1 cartof si radacina de telina*

Preparare

*Se taie ceapa julien si se caleste in putin untdelemn, impreuna cu carnea de pui, taiata cuburi mari. Se adauga radacinoasele, taiate cubulete, apoi apa pana le acopera si sucul de rosii.
Se lasa la fiert aprox 30 de minute, se adauga mazarea si se completeaza cu apa pana o acopera bine. Se fierbe inca 15-20 de minute, la foc mic. In final, se sareaza dupa gust si se presara cu patrunjel verde tocat.*