

Pui cu vinete

Ingrediente

*pui 1 kg
unt 100 g
ceapa 100 g
ardei grasi 75 g
rosii 300 g
vinete 1 kg
verdeata 1 leg
sare*

Preparare

Puiul se taie bucati, se sareaza si se prajeste in jumatate din cantitatea de unt. In untul ramas de la prajirea puiului se caleste ceapa tocata marunt si ardeii taiati felii. Rosiile taiate felii se toarna peste bucatile de carne. Vinetele se curata, se taie felii, se scurg bine, se calesc in restul de 50 g de unt, se adauga la carne si se da vasul la cuptor timp de 25 min.

Tips

La servit se adauga verdeata tocata la fiecare portie.