

## Pui muntenesesc cu sos

### Ingrediente

*1 pui,  
4 rosii (4 linguri de bulion sau pasta de tomate )  
1 lingura de vegeta  
250 ml ulei de floarea-soarelui sau masline  
1 catel de usturoi  
1 foaie de dafin*

### Preparare

*Cureti puiul, il speli in doua ape clocotite. Pui uleiul intr-o cratita, apoi puiul si adaugi putina apa, astfel incat sa fiarba inabusit 20-25 de minute. Ulterior adaugi rosiile decojite sau bulionul. Lasi la foc mic circa 10 minute, apoi adaugi usturoiul pisat. Mai adaugi putina apa decat e nevoie si foaiea de dafin plus Maggi. Il mai lasi sa fiarba 5 minute.*

### Tips

*De ragula se serveste cu mamaliguta calda.*