

Sufleu de conopida

Ingrediente

250 g paste
1 ceapa
4 bucati piept de pui
500 g conopida
200 g ciuperci
1 conserva rosii in suc propriu
100 g unt
2 linguri faina
50 ml lapte
condimente pentru pui
3 linguri mustar
50 g cascaval ras

Preparare

Fierbi pastele in apa sarata, dupa aceea le clatesti cu apa rece si le lasi sa se scurga. Procedezi la fel cu buchetelele de conopida, pe care le lasi sa fiarba cca. 10 minute. Pieptul de pui il tai fasii sau cubulete, il ungi cu putin mustar, presari condimentele pentru pui si lasi la marinat, la rece, cam 30 minute. Cureti, speli si toci ceapa marunt, o calesti in 50 g unt, adaugi carnea de pui. Incorporezi ciupercile, conserva de rosii si amesteci continuu. Separat, din untul ramas, faina si putin lapte, prepari un sos bechamel. Intr-o tava termorezistenta, ungi cu putin unt si asezi un strat de paste, sosul bechamel, amestecul de carne cu ciuperci, imprastii buchetele de conopida. Repeti operatiunea pana termini ingredientele. Ultimul fiind cel al sosului bechamel. Razi cascavalul si introduci tava in cuptor, pentru circa 30 de minute.