

Tocanita de ciuperci cu piept de pui

Ingrediente

*1 piept de pui dezosat (taiat cubulete);
1/2kg ciuperci proaspete;
1 ceapa potrivita;
1 lingura faina;
1 lingura pasta de rosii;
2-3 catei de usturoi;
sare si piper dupa gust;
1 cescuta de ulei*

Preparare

Se caleste ceapa si usturoiul in ulei. Dupa ce s-au inmuat se adauga pieptul de pui si se caleste pina isi schimba culoarea, dupa care adaugam ciupercile taiate, le calim si pe ele putin, saram si piperam dupa gust, adaugam 1 cescuta de apa si lasam sa fiarba la foc mic aproximativ 15 min.

Faina, pasta de rosii se amesteca cu 1 ceasca de apa si se adauga peste ciuperci, mai fierbem aproximativ 10-15min., pana se leaga sosul.