

Saramură din piept de pui



Poftă bună!



PORȚII
3-4



TIMP DE PREPARARE
1h 40 min



DIFICULTATE
Medie

INGREDIENTE

- 1 piept de pui Zdravăn Moldovenesc
- 1 kg roșii
- 6 căței de usturoi
- 1-2 morcovi
- 2-3 ardei iuți
- 4 linguri ulei
- 10 ml rachiu de fructe (opțional)
- 1 legătură de leuștean

MOD DE PREPARARE

1. Spală pieptul de pui Zdravăn Moldovenesc, taie-l în bucăți potrivite și azonează-l cu sare și piper. Gătește-l pe grătar sau în tigaie grill până se rumenește uniform.
2. Coace roșiile pe grătar sau tigaia grill, apoi curăță-le de coajă și toacă-le mărunt.
3. Pune la fiert aproximativ 2 litri de apă și adaugă roșiile, ardeii iuți, morcovii și leușteanul. Lasă să fiarbă 5-10 minute și potrivește de sare și piper.
4. Zdrobește usturoiul și amestecă-l cu ulei pentru a obține un mujdei aromat.
5. Adaugă rachiul (opțional) în lichidul de roșii, apoi toarnă saramura fierbinte peste carnea de pui.
6. Adaugă mujdeiul și lasă preparatul să se odihnească minimum 30 de minute pentru ca aromele să se combine.