

Gulaș cu pipote de pui

Pipote

Ingrediente:

Pipote de pui– 500 gr

Ceapă– 2 buc.

Usturoi– 2 căței Ardei dulce– 1 buc.

Sos de tomate– 1 pahar

Bulion de găină- ½ pahar

Pătrunjel

Sare

Piper

Coriandru

Mod de preparare:

Pipotele de găină se curăță și se mărunțesc. Se fierb timp de 20 min. Legumele se curăță și se taie pai, după care se călesc în tigaia cu ulei încins; se adaugă sosul de tomate, bulionul și se sarează. Se amestecă și se lasă la foc 5-8 minute. Pipotele se pun în sosul de legume, se adaugă coriandru mărunțit, piper negru, se acoperă cu capacul și se înăbușă încă 20 min. Se presară cu verdeață după gust.
Poftă bună!

