



## Mancare de cartofi cu pui

### Ingrediente

- 1 kg Cartofi
- 700 g Pulpe de pui
- 200 g Ceapa
- 120 g Morcov
- 1 legatura Patrunjel proaspat
- 4 catei Usturoi
- 2 lingurite MAGGI Secretul Gustului Gaina
- 250 g Rosii bucati la conserva
- 1 legatura Cimbru proaspat
- 0.33 lingurita Coriandru boabe
- 20 g Pasta de rosii (sos de rosii)
- 50 ml Ulei de floarea soarelui
- 1250 ml Apa plata

### Instructiuni

1. Se curata si se taie cartofii in cuburi.
2. Se taie carnea de pui si se pune pe foc in tigaie mare, cu ulei incins, cu capac.
3. Ceapa se taie fideluta si se adauga peste pui.
4. Morcovii curatati si taiati rondele se adaugam in tigaie impreuna cu o ceasca de apa.
5. Separat se pune la fiert 1l de apa cu MAGGI Secretul Gustului Gaina si cand fierbe se adauga cartofii.
6. Se adauga patrunjelul tocat, conserva de rosii cuburi, cimbrul si boabele de coriandru.
7. Cand sunt toate fierte se adauga in tigaie, peste compozitia de pui, alaturi de pasta de tomate amestecata in putina apa si cateii de usturoi tocati.
8. Dupa 10 minute se opreste focul.

### Nutritie

Carbohidrați	26.86 g
Energie	362.87 kcal
grăsimi	20.66 g
Proteină	17.65 g

49 Min

8 Portii