



Placinta ciobanului cu pui

Ingrediente

- 500 g Cartofi
- 250 g Lapte
- 100 g Unt
- 150 g Mozzarella
- 70 g Parmezan
- 10 g MAGGI Felul Doi Legume
- 0.5 lingurita Piper negru
- 500 g Piept de pui
- 50 g Ceapa
- 2 catei Usturoi
- 45 g Faina de grau
- 90 g Morcov
- 200 g Mazare boabe
- 10 g MAGGI Cub Gaina
- 2 cani Apa
- 1 lingurita Cimbru uscat

Instructiuni

1. Se preincalzeste cuptorul la 180°C.
2. Se curata, spala si pun la fiert cartofii.
3. Odata bine fierti, cartofii se paseaza pe loc pana rezulta un piure.
4. Se adauga in piureul fierbinte 1/2 cana lapte, 50g unt, mozzarella si parmezanul, ambele rase, MAGGI Felul 2 si 1/4 lingurita piper si se amesteca bine pana la omogenizare.
5. Se taie cuburi carnea de pui si morcovii, ceapa de toaca marunt iar usturoiul se piseaza.
6. Se topeste restul de unt intr-o cratita, apoi se adauga la calit puiul, ceapa si usturoiul pana se patrund si incep sa capete o tenta aurie.
7. Se adauga faina si se amesteca rapid pana la omogenizare.
8. Se adauga morcovii, mazarea, MAGGI Cub Gaina si apa, se amesteca si se aduce la fierbere.
9. Se lasa la fiert usor, cu capacul pus, timp de 20 minute.
10. Se adauga in mancarea de pui restul de lapte, cimbrul uscat, piperul ramas si sare dupa gust.
11. Se pregateste o tava de cuptor inalta si cu peretii unsi cu unt sau ulei.
12. Se toarna amestecul de pui in tava iar deasupra se aranjeaza piureul de cartofi.
13. Se coace in cuptor timp de 10-20 minute, pana capata o tenta aurie.

Nutritie

🕒 103 Min

Carbohidrați	17.56 g
Energie	323.54 kcal
grăsimi	18.86 g
Proteină	20.24 g

⊕ 10 Portii