Retete Culinare Romanesti | bucatarasulmaxi.ro: Ciulama de Pui - Rețetă Tradițională Românească

Fel principalMediu 80 min 6 portiiChef: Lucian

Ciulamaua de pui este un preparat tradițional românesc, apreciat pentru textura sa cremoasă și gustul delicat. Carnea fragedă de pui se gătește lent împreună cu legume aromate, iar sosul alb, îngroșat cu făină și unt, completează perfect preparatul. Se servește de obicei cu mămăligă caldă sau pâine proaspătă și este ideală pentru mesele de familie.

Ingrediente

1 kg Carne de pui

1 l Apă

1 buc. Morcov

1 buc. Rădăcină de pătrunjel

1 buc. Ceapă

30 g Unt

30 g Făină

1 linguriță Sare

1/2 linguriță Piper

1 vârf Pătrunjel verde pentru servire

Mod de preparare

1. Taie carnea de pui în bucăți potrivite și pune-o la fiert în apă rece cu sare.
2. Îndepărtează spuma formată la suprafață pe măsură ce fierbe.
3. Adaugă morcovul, ceapa și rădăcina de pătrunjel curățate și tăiate în bucăți mari.
4. Fierbe la foc mic aproximativ 45-60 de minute, până când carnea devine fragedă.
5. Scoate carnea și strecoară supa.
6. Într-o cratiță separată, topește untul și adaugă făina, amestecând continuu timp de 1-2 minute.
7. Toarnă treptat din supa fierbinte peste amestecul de făină și unt, amestecând energic pentru a evita formarea cocoloașelor.
8. Lasă sosul să fiarbă câteva minute până se îngroașă și capătă consistență cremoasă.
9. Adaugă carnea fiartă în sos și mai lasă preparatul pe foc mic 5-10 minute.

10. Potrivește gustul cu sare și piper.
11. Servește ciulamaua fierbinte, presărată cu pătrunjel verde și alături de mămăligă.