



BULETE DE TOCĂNIȚĂ

INGREDIENTE:

- 600 g piept pui
- 4 căței de usturoi
- sare și piper
- 2 foi de dafin
- 1 crenguță de cimbrisor
- 3 ouă
- 2 cepe
- 150 ml vin alb
- 1 linguriță zahăr brun
- 400 ml suc de roșii
- 150 g roșii în suc propriu
- 50 ml ulei de floarea soarelui
- 1 legătură de ceapă verde

Prepară întâi o tocăniță clasică – cu piept de pui, cartofi și sos roșu:

- Toacă ceapa și usturoiul și călește-le în ulei împreună cu cimbrisorul.
- Când ceapa devine sticloasă, adaugă cartofii și pieptul de pui tăiat cubulețe.
- Când se rumenește puiul, azonează cu sare, piper, iar apoi stinge cu vinul alb și lasă oala la foc mic.
- Adaugă roșiile în suc propriu, sucul de roșii, zahărul și dafinul.
- Gătește tocănița la foc mediu timp de 40-50 minute. Amestecă din când în când și completează cu apă sau cu supă de pui dacă sosul scade prea mult.

Când tocănița este gata:

- Pune într-un blender pieptul de pui din tocăniță, adaugă un ou și ceapa verde tocată mărunt, puțin pesmet, pătrunjel, piper și paprica afumată. Amestecă totul până obții o compoziție omogenă, asemenea unei paste pentru chiftele.
- Strecoară sosul tocăniței și congelează-l sub formă de sfere mici (într-o tavă de silicon).
- Din pasta de pui formează bulete, încorporând în interiorul fiecăreia câte o sferă de sos congelat.
- Dă buletele prin făină, ou bătut și pesmet, apoi prăjește-le în ulei încins la 180° C până devin aurii. Poftă bună!

