TOCANĂ DE PASĂRE CU LEGUME ŞI SMÂNTÂNĂ

INGREDIENTE	U.M.	
Pasăre	1500	g
Ceapă galbenă	1000	g
Untură	200	g
Bulion	100	g
Ardei gras	1000	g
Cartofi	1500	g
Roşii	100	g
Smântână	300	g
Vin	100	ml.
Usturoi	50	Gr.
Sare iodată	25	g
Piper proaspăt măcinat	2	g
Verdeață	2	legături

MOD DE PREPARARE:

Carnea de pasăre se spală, se porționează, se dă cu sae, se prăjeşte în untură până se rumeneşte, iar apoi se scoate pe un platou. În untura rămasă se căleşte ceapa tocată mărunt şi se stinge cu bulion amestecat cu apă. Se adaugă carnea, cartofii tăiați bucățele, ardeii tăiați peştişori şi roşile decojite. Se fierbe totul cca. 1 oră, apoi se pune mujdeiul şi se potriveşte gustul de sare şi piper. La sfârşit sa adaugă vinul. La masă se adaugă câte o lingură de smântână pe fiecare porție presărată deasupra cu verdeață. Poftă bună !

PANACIS