

ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΕΣΠΑΝΙΟΛ

ΣΥΣΤΑΤΙΚΑ

4-5	Μπούτια κοτόπουλου μέτρια
2	Κόκκινες πιπεριές
2	Πράσινες πιπεριές
250 γρ.	Μανιτάρια φρέσκα
1	Μεγάλο κρεμμύδι
¼	Ποτηριού ελαιόλαδο
1	Ποτήρι κόκκινο κρασί
	Ξύδι, πάπρικα, ταμπάσκο, φυστίκια, τσέρι και μέλι
	2 κουταλάκια κορν φλαουρ.

ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Πλένετε τις πιπεριές και τις κόβετε σε λεπτές λωρίδες. Πλένετε και τα μανιταράκια και τα κόβετε στα τέσσερα. Πλένετε τα μπούτια του κοτόπουλου και τα πασπαλίζετε με αλάτι. Τα τηγανίζετε ελαφρά σε βαθύ τηγάνι και καυτό λάδι να πάρουν χρώμα από όλες τις μεριές και τα βγάζετε από το τηγάνι.

Τσιγαρίζετε τα κρεμμύδια στο ίδιο λάδι. Καθαρίζετε το σκόρδο, το ψιλοκόβετε το βάζετε στο τηγάνι με τα κρεμμύδια. Προσθέτετε τις λωρίδες πιπεριές και τα μανιταράκια και τα σοτάρετε ελαφρά. Σβήνετε με κόκκινο κρασί και τσέρι και ανακατεύετε. Ενώνετε το ξύδι, μέλι, πάπρικα ταμπάσκο και αλάτι να γίνει γλυκόξινο και καυτερό. Βάζετε τα μπούτια στο μείγμα και τα αφήνετε να σιγοβράσουν σκεπασμένα για 20-25 λεπτά.

Το σερβίρετε με ψιλοκομμένα φυστίκια και ρύζι βρασμένο.

