

Κοτόπουλο με κόκκινο κρασί, ντομάτες και μυρωδικά

- 3 κουταλιές βούτυρο και λίγο ελαιόλαδο
- 1 κρεμμύδι κομμένο φέτες
- 2 σκελίδες σκόρδο
- 800 γρ φιλέτο κοτόπουλο (τα κόβουμε σε μερίδες)
- 250γρ μανιταράκια κομμένα στα τέταρτα
- 1 κονσέρβα ντοματάκια ψιλοκομμένα
- 1 ποτήρι κρασί κόκκινο ξηρό
- αλατοπίπερο, λίγο μαϊτανό, λίγο θυμάρι, κορν φλάουαρ

Ζεσταίνετε σε μεγάλη κατσαρόλα το βούτυρο και το λάδι και ροδίζετε πολύ ελαφριά τα φιλέτα του κοτοπούλου αφού πρώτα τα αλατοπιπερώσετε και τους βάλετε το θυμάρι.

Βγάζετε από την κατσαρόλα το κοτόπουλο και ρίχνετε τα κρεμμύδια και το σκόρδο.

Τα σωτάρετε μέχρι να μαραθούν.

Προσθέτετε τα μανιταράκια και ανακατεύετε για λίγο.

Ξαναβάζετε το κοτόπουλο στην κατσαρόλα και προσθέτετε το κρασί και τις ντοματούλες και αφήνετε να πάρουν βράση.

Ρίχνετε λίγο αλατοπίπερο και αφού μαλακώσει το κοτόπουλο και δέσει η σάλτσα, το σερβίρουμε με λίγο μαϊτανό ψιλοκομμένο και ακόμα λίγο θυμάρι.

Συνοδεύετε το κοτόπουλλο με ρύζι ή πατατούλες.