

## ΚΟΤΟΠΟΥΛΟ ΜΕ ΠΙΠΕΡΙΕΣ ΚΑΙ ΣΑΛΤΣΑ ΚΑΡΥ

### ΥΛΙΚΑ

- 700 γρ. κοτόπουλο φιλέτο
- 3-4 πιπεριές πράσινες κομμένες λωρίδες
- 2-3 καρόττα κομμένα μικρά κομμάτια (σπιρτοξυλάκια)
- 350 γρ. μανιτάρια κομμένα φέττες.
- 1 ποτήρι πιζελάκια
- 1 μεγάλο κρεμμύδι
- ½ ποτήρι λευκό κρασί
- 3-4 κουταλιές βούτυρο και λίγο λάδι
- 2 κουταλάκια κάρυ (suggested "Sharwood's")
- 1 κουταλιά corn-flour
- Αλάτι, πιπέρι
- Λίγο νερό

### ΕΚΤΕΛΕΣΗ

Πλένετε και κόβετε το κοτόπουλο σε μικρές μερίδες.

Σε πλατιά κατσαρόλα βάζετε το βούτυρο με λίγο λάδι και μαραίνετε το κρεμμύδι.

Ρίχνετε το κοτόπουλο και το ροδίζετε καλά από όλες τις πλευρές.

Ρίχνετε το κάρυ και τα λαχανικά. (σπρώξτε τα να φορα να είναι πιο συχνά)

Τα αφήνετε να πάρουν όλα μία βράση, τα σβήνετε με το κρασί και τα αλατοπιπερώνετε.

Προσθέτετε λίγο νερό, σκεπάζετε την κατσαρόλα και αφήνετε να σιγοβράσουν για λίγο.

Διαλύετε σε λίγο νερό μία κουταλιά corn-flour, το ρίχνετε στην κατσαρόλα, κουνάτε την κατσαρόλα να πάει παντού και σερβίρετε.

Τελειάει  
ως πιπεριές