

25 Δεκεμβρίου 2019

Μπουτάκια κοτόπουλου οσομπούκο

[Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός / Γαστρονομία](#)





Χρόνος Ψησίματος: 40 λεπτά

Χρόνος Προετοιμασίας: 10 λεπτά

Για 4 άτομα

Υλικά

2 πακέτα μπουτάκια κοτόπουλου MIMIKOS

2 ξερά κρεμμύδια

2 σκελίδες σκόρδο τριμμένο

2 καρότα

2 κλωναράκια σέλερι

500 γραμ. ντομάτες τριμμένες

½ φλιτζάνι κόκκινο κρασί

2 κουτ. του γλυκού θυμάρι

2 κουτ. του γλυκού βασιλικός

ελαιόλαδο, αλάτι, πιπέρι

για το αρωματικό μείγμα:

4 κουτ. της σούπας ψιλοκομμένος μαϊντανός

1 σκελίδα σκόρδο τριμμένο

ξύσμα από 2 λεμόνια

Εκτέλεση

Καθαρίζετε και ψιλοκόβετε τα κρεμμύδια, κόβετε τα καρότα σε λεπτές φέτες και ψιλοκόβετε το σέλερι αφού το καθαρίσετε από τις ίνες του. Ζεσταίνετε 4-5 κουταλιές της σούπας ελαιόλαδο και σοτάρете τα λαχανικά. Προσθέτετε τα μπουτάκια του κοτόπουλου, αλατοπιπερώνετε και τα αφήνετε για λίγα λεπτά σε δυνατή φωτιά μέχρι να πάρουν χρώμα από όλες τις πλευρές. Σβήνετε με το κρασί, ρίχνετε τις τριμμένες ντομάτες, το θυμάρι και τον βασιλικό. Προσθέτετε 1 ½ φλιτζάνι νερό, χαμηλώνετε την φωτιά και βράζετε με σκεπασμένη την κατσαρόλα για 40 λεπτά.

Όταν ετοιμαστεί το φαγητό, ετοιμάζετε το αρωματικό μείγμα: ανακατεύετε τον μαϊντανό, το σκόρδο και το ξύσμα λεμονιού. Πασπαλίζετε τα μπουτάκια του κοτόπουλου και σερβίρετε.

Πηγή: mimikos.gr