

Τηνανιά κοτόπουλου με φέτα

/ Επισ...



Συνταγή Αλέξανδρος

Γιώτης

Φωτογραφίες Γιώργος Δρακόπουλος

Ένας εξαίσιος μεζές για τους λάτρεις της φέτας.

Υλικά

- 50 ml ελαιόλαδο
- 4 φιλέτα από στήθος κοτόπουλου, σε κύβους του 1 εκ.
- 1 ξερό κρεμμύδι, σε ψιλά καρέ
- 2 σκελίδες σκόρδου, ψιλοκομμένες
- αλάτι, φρεσκοτριμμένο πιπέρι
- 1/3 κουτ. γλυκού ξερό θυμάρι, τριμμένο
- 1 φύλλο δάφνης
- 1/2 κουτ. γλυκού πάπρικα, κατά προτίμηση καπνιστή (θα τη βρούμε σε μπαχαράδικα)
- 1 κονσέρβα ολόκληρα ντοματάκια, καλά στραγγισμένα και χοντροκομμένα (φυλάμε το χυμό τους στο ψυγείο, για άλλη συνταγή)
- 300 ml λευκό ξηρό κρασί
- 100 γρ. φέτα, κατά προτίμηση σκληρή, χοντροτριμμένη ([περισσότερα...](#))