

16 Αυγούστου 2018

Ψητό μπούτι κοτόπουλο με μηλίτη

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



Συστατικά

- 500 μλ σάιντερ μήλου (μηλίτης)
- 4 μπούτια κοτόπουλου χωρίς κόκκαλο
- 2 κ.γ μπαχάρι τριμμένο
- αλάτι
- πιπέρι

- 40 γρ βούτυρο
- 2 κόκκινα μήλα,
- 250 γρ λευκάμανιτάρια
- 2 κ.γ αποξηραμένο εστραγκόν
- 50 γρ κρέμα γάλακτος

Για το σερβίρισμα

- baby πατάτες

Clock dfcc0e208d138d9bd767c6f1f85dfe28624afa0652c24ad00a1a457ca3ec6e0d

Image not found or type unknown

40 λεπτά

Χρόνος Εκτέλεσης

Shares 5606bf075942176c08f602bcfdffb1eae4f9ffc25749ab7454da85f803864740

Image not found or type unknown

2

Μερίδα/ες

Difficulty ff7c9d703c99daf2ec2af59a591ebe31b6bd74796afe6167236e1316b56ed4a6

Image not found or type unknown

1

Βαθμός Δυσκολίας

Μέθοδος Εκτέλεσης

- Τοποθετούμε το σάιντερ σε ένα κατσαρολάκι και το φέρνουμε σε βρασμό σε μέτρια φωτιά μέχρι να ελαττωθεί στο μισό.
- Παίρνουμε τα μπούτια από το κοτόπουλο και κόβουμε το καθένα στα τρία.
- Σε ένα μπολ ανακατεύουμε το κοτόπουλο με το μπαχάρι, το αλάτι και το πιπέρι.
- Παίρνουμε τα μήλα, τα κόβουμε στη μέση, βγάζουμε τη φλούδα και τα κουκούτσια και στη συνέχεια τα κόβουμε σε φέτες $\frac{1}{2}$ εκατοστό η κάθε φέτα.
- Κόβουμε ταμανιτάρια στα τέσσερα.
- Σε ένα μεγάλο βαθύ τηγάνι με καπάκι λιώνουμε το μισό βούτυρο και σοτάρουμε τα μήλα με ταμανιτάρια μέχρι να πάρουν χρυσαφένιο χρώμα.
- Αφαιρούμε από το τηγάνι και τα κρατάμε ζεστά.
- Στο ίδιο τηγάνι λιώνουμε το υπόλοιπο βούτυρο και σοτάρουμε το κοτόπουλο μέχρι να πάρει χρώμα.

- Προσθέτουμε το σάιντερ και φέρνουμε σε βρασμό.
- Χαμηλώνουμε τη φωτιά και σιγοβράζουμε με σκεπασμένο καπάκι για 20-25 λεπτά μέχρι να μαγειρευτεί το κοτόπουλο.
- Επαναφέρουμε τα μήλα και ταμανιτάρια στο τηγάνι μαζί με το εστραγκόν και την κρέμα, αλατοπιπερώνουμε και μαγειρεύουμε για 5 λεπτά ακόμα να δέσει η σάλτσα μας.

Πηγή: akispetretzikis.com