

Φτιάξτε το αγαπημένο σας κοτόπουλο με σάλτσα μουστάρδας.

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)



Υλικά (για 4 άτομα)

1/3 κούπας λάδι ή βούτυρο

4 στήθη κοτόπουλου χωρίς κόκκαλα

1/2 κούπα λευκό ξηρό κρασί

1/2 κούπα ζωμού κότας

1/2 κούπα μουστάρδα ντιζόν

1/4 κρέμα γάλακτος

1 κουταλάκι κορν φλάουρ διαλυμένο σε 1 κουταλιά νερό

2 κουταλιές ψιλοκομμένο μαϊντανό

αλάτι, πιπέρι

Εκτέλεση

Σωτάρετε το κοτόπουλο στο λάδι και από τις δύο πλευρές. Προσθέτετε το κρασί, το ζωμό, το αλάτι και το πιπέρι.

Σκεπάστε την κατσαρόλα και σιγοβράστε ώπου να μαλακώσει το κοτόπουλο.

Ανακατέψτε τη μουστάρδα με την κρέμα γάλακτος και το κορν φλάουρ.

Προσθέστε τα στην κατσαρόλα μαζί με το μαϊντανό και συνεχίστε το μαγείρεμα λίγο ακόμη, ώπου να δέσει η σάλτσα.

Πηγή:govastileto.gr