

Κοτόπουλο με πιπεριές

/ [Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός](#)

[kotopoulo-piperies_3fb464372b74353157aa262f81044611](#)

Υλικά

2 στήθη κοτόπουλου (4 φιλέτα) κομμένα σε μικρά κυβάκια

1 ποτηράκι κρασί

2/3 φλιτζανιού ελαιόλαδο

1 κόκκινη, 1 πράσινη και 1 κίτρινη πιπεριά ψιλοκομμένες

1 μεγάλο κρεμμύδι ψιλοκομμένο

1-2 φρέσκα κρεμμυδάκια, ψιλοκομμένα

Εκτέλεση

Καθαρίζετε τις πιπεριές, αφαιρώντας τους σπόρους και τα κοτσάνια τους και τις κόβετε σε κομμάτια. Ζεσταίνετε το λάδι και σοτάρετε τις πιπεριές 5΄ μέχρι να μαλακώσουν. Προσθέτετε και τα κρεμμύδια και συνεχίζετε το σοτάρισμα 3΄. Αφαιρείτε τα λαχανικά από την κατσαρόλα και ρίχνετε μέσα το κοτόπουλο. Το σοτάρετε κι αυτό.

Ξαναρίχνετε και τα λαχανικά μέσα στην κατσαρόλα και σβήνετε με το κρασί σκεπάζοντας για λίγο. Μόλις απορροφηθεί το αλκοόλ, προσθέτε αλάτι και πιπέρι και 1 φλιτζάνι νερό. Αφήνετε το κοτόπουλο να ψηθεί και να μείνει με τη σάλτσα του και σερβίρετε με ρύζι ή πατάτες τηγανητές.

Μερίδες: 4 Δυσκολία: μέτριο

Πηγή: icookgreek.com