



Υλικά

- 2 μπούτια κοτόπουλο κομμένα στα δύο
- 4 κουτ.σούπας αλεύρι
- 5 κουτ. σούπας ελαιόλαδο
- 100 γρ. χυμό ντομάτας
- 1 κρεμμύδι
- 1 σκελίδα σκόρδο
- 50γρ. μπαλσάμικο
- 1 ξυλάκι κανέλας
- 1/2 κουτ. γλ. γαρύφαλλο
- 1 κουτ.γλ. ζάχαρη
- 300γρ. μανιτάρια
- θυμάρι

ΑΠΟ ΤΟΝ ΓΙΩΡΓΟ ΤΣΟΥΛΗ

Εκτέλεση

Βάζουμε το αλεύρι μέσα σε ένα μπολ, ρίχνουμε αλάτι πιπέρι και αφού

ανακατέψουμε με ένα κουτάλι, πασπαλίζουμε τα κομμάτια του κοτόπουλου . Ζεσταίνουμε ένα τηγάνι σε δυνατή φωτιά, ρίχνουμε λίγο ελαιόλαδο και δίνουμε χρώμα στο κοτόπουλο από όλες τις πλευρές του και αφαιρούμε από το τηγάνι. Ζεσταίνουμε μία βαθιά κατσαρόλα σε μέτρια προς δυνατή φωτιά, προσθέτουμε λίγο ελαιόλαδο και ρίχνουμε το κρεμμύδι το οποίο Ανακατεύουμε μέχρι να καραμελώσει. Ρίχνουμε το σκόρδο και μαγειρεύουμε για άλλα 2 λεπτά. Έπειτα προσθέτουμε το κοτόπουλο και σβήνουμε με το ξίδι, Μόλις αυτό εξατμισθεί ρίχνουμε το χυμό ντομάτας, την κανέλα, το γαρύφαλλο, τη ζάχαρη, το αλάτι και το πιπέρι. Σκεπάζουμε την κατσαρόλα με το καπάκι και Μαγειρεύουμε για 25 λεπτά Σε μέτρια φωτιά. Παράλληλα καίμε ένα τηγάνι σε δυνατή φωτιά, ρίχνουμε δύο κουταλιές σούπας ελαιόλαδο και προσθέτουμε ταμανιτάρια, τα οποία έχουμε κόψει στα τέσσερα. (Καλό θα ήταν να ρίχνουμε σε μερίδες ταμανιτάρια έτσι ώστε να πάρουν καλύτερο χρώμα και να μη βγάλουν πολλά υγρά). Καθώς δίνουμε χρώμα σταμανιτάρια , Ρίχνουμε αλάτι, πιπέρι και θυμάρι. Μόλις είναι έτοιμα τα αδειάζουμε σε ένα μπολ (Σε περίπτωση που δούμε ότι ταμανιτάρια έχουν βγάλει αρκετό νερό, το αφαιρούμε). Μόλις περάσουν τα 25 λεπτά μαγειρέματος βγάζουμε το καπάκι και μαγειρεύουμε για άλλα 15 λεπτά. Στο τελευταίο δεκάλεπτο ρίχνουμε ταμανιτάρια και ανακατεύουμε με μία ξύλινη κουτάλα. Μόλις η σάλτσα μας πήξει και το κοτόπουλο έχει μαγειρευτεί, αφαιρούμε την κατσαρόλα από το μάτι και σερβίρουμε. Μπορούμε να συνοδεύσουμε το φαγητό με χοντρά μακαρόνια τα οποία τα έχουμε βράσει πρώτα μόνα τους και έπειτα τα ρίχνουμε μέσα στη κατσαρόλα με το κοτόπουλο κ τα ανακατεύουμε με μια κουτάλα ώστε να πάει παντού η σάλτσα.

Πηγή: jenny.gr