

Chicken Cacciatore

Toplam 115 dk

Hazırlama 25 dk · Pişirme 55 dk

4 kişilik

Orta

~510 kcal

Açılış 10/10

Chicken cacciatore, tavuk parçaları domates, mantar, biber, soğan ve otlarla yavaşça pişiren rustik İtalyan avcılık usulü yemektir.

Malzemeler

Yemek için

- 1 kg Tavuk but ve kalça
- 1.5 tatlı kaşık Tuz
- 0.8 çay kaşık Karabiber
- 3 yemek kaşık Zeytinyağı

Sos için

- 1 adet Kuru soğan
- 3 diş Sarımsak
- 1 adet Kıpıya biber
- 250 gr Kültür mantar
- 2 su bardağı Domates püresi
- 0.8 su bardağı Tavuk suyu
- 1 çay kaşık Kuru kekik

Servis için

- 0.3 demet Maydanoz

Yapılışı

1. Tavuk parçaları tuz ve karabiberle baharatlandırın.
2. Zeytinyağı tencerede 15 dakika tavukları kızartın.
3. Soğan, sarımsak kıpıya biber ve mantar doğrayın.
4. Aynı tencerede soğan, biber ve mantar 8 dakika soteleyin.
5. Sarımsak domates püresi, tavuk suyu ve kuru kekiği ekleyin.
6. Tavukları sosu geri koyup kapağı kapalı 15 dakika pişirin.
7. Maydanoz serpip sıcak servis edin.

PÜF NOKTASI

Tavuğu önce kızartarak domatesli sosu daha derin bir taban tadı verir.

SERVIS ÖNERİSİ

Polenta, makarna veya kızartma ile servis edin.