

Kycklinggryta Marengo

Ingredienser 4 port.:

250 g färska champinjoner
1-2 msk olivolja
10 små steklökar eller 1 stor gul lök
1-2 vitlöksklyftor
4 (ca 500 g) kycklingfiléer
1 tsk paprikapulver
2 krm pepparmix
salt
1 burk (400 g) hela tomater
1 dl rött eller vitt vin
1/2 kruka färsk oregano eller 1-2 tsk torkad

Så här gör du:

1. Ansa och dela champinjonerna om de är stora. Fräs champinjonerna i en del av matfettet tills vätskan kokat in och svampen fått färg. Ta upp dem.
2. Skala löken. Väljer du en hel stor lök skär du den i klyftor. Skala vitlöken.
3. Krydda kycklingfiléerna med paprikapulver, pepparmix och salt.
Bryn fågeln i resten av matfettet. Tillsätt lökarna och låt dem bryna med en stund.
4. Häll på tomater och vin om så önskas. Pressa i vitlöken och grovhacka och tillsätt oregano, färsk eller torkad.
5. Lägg på lock och låt alltsammans sjuda tills kycklingen är helt färdig, 12-15 minuter.
När man sticker i köttet ska köttsaften som kommer ut vara helt klar och ofärgad. Är den röd eller rosa behöver rätten sjuda en stund till.
6. Smaka av med mer kryddor om det behövs.
Lägg ner de stekta champinjonerna och låt dem bli varma.
7. Servera med kokt ris eller potatis och sallad

Smaklig måltid!