

Dutch oven – Κοτόπουλο με μανιταρόσουπα

- 1 κιλό κοτόπουλο (κνήμες, χωρίς κόκαλο)
- 4 μεγάλα κρεμμύδια
- 1 φάκελο μανιταρόσουπα
- 2 κολοκυθάκια
- 500-600γρ μανιταράκια
- 1 κιλό baby potatoes
- 600-800ml άσπρο, ξηρό κρασί
- Ελαιόλαδο

Αλοιφουμε με λάδι το Dutch oven. Κόβουμε τα κρεμμύδια σε χοντρές φέτες και τα τοποθετούμε στον πάτο του. Πασπαλίζουμε το κοτόπουλλο με τη μανιταρόσουπα και το τοποθετούμε στο Dutch Oven, μαζί με μανιταράκια και κομμάτια κολοκυθάκι. Από πάνω βάζουμε άλλο στρώμα φέτες κρεμμύδι και επαναλαμβάνουμε. Στο πλάι του DO τοποθετούμε τις πατάτες. Μετά την τελευταία στρώση με κοτόπουλο προσθέτουμε τη μανιταρόσουπα που έχει μείνει. Προσθέτουμε κρεμμύδια και μανιταράκια μέχρι να γεμίσει το DO. Προσθέτουμε ακόμα λίγο ελαιόλαδο και το κρασί. Ψήνουμε για περίπου 1.5 ώρα.