

ΦΙΛΕΤΤΑΚΙΑ ΚΟΤΑΣ ΜΕ ΜΟΥΣΤΑΡΔΑ ΚΑΙ ΚΟΥΤΡΟΥΒΙ

Υλικά:

700 γρ. φιλεττάκια κοτόπουλου (κατά προτίμηση μικρά)
αλάτι, πιπέρι, μουστάρδα (σε μπουκάλι)

½ ποτήρι αλεύρι

½ ποτήρι λάδι για τηγάνισμα και 1 κουταλιά βούτυρο

1 κρεμμύδι μέτριο φιλοκομμένο

1 σκελίδα σκόρδο

250 γρ. μανιταράκια κομμένα σε τέταρτα

½ ποτήρι κρασί λευκό

λίγο μαϊντανό

2-3 κουταλιές κουτρούβι

250 γρ. φρέσκα κρέμα

2 κουταλιές κόρν φλάουαρ

Εκτέλεση:

Κόβετε τα φιλεττάκια στα δύο, αν είναι μεγάλα, και τα χτυπάτε ελαφρά για να ανοίξουν. Τα αλατοπιπερώνετε και τα αλείφετε με τη μουστάρδα. Τα αλευρώνετε και τα τηγανίζετε σε κατσαρόλα αντικολλητική με το λάδι και το βούτυρο να πάρουν ένα ωραίο χρώμα.

Τα βάζετε σε ένα πάιρεξ και τα κρατάτε ζεστά. Στην ίδια κατσαρόλα ρίχνετε το κρεμμύδι και το σκόρδο να μαραθούν. Κατόπιν ρίχνετε τα μανιταράκια και τα αφήνετε να σωταριστούν. Ρίχνετε το κρασί και αφού πάρουν βράση βάζετε το κουτρούβι.

Τέλος βάζετε τη φρέσκα κρέμα αφού πρώτα διαλύσετε 2 κουταλιές κόρν φλάουαρ. Μόλις η σάλτσα είναι έτοιμη θα τη ρίξετε πάνω στο τηγανισμένο κοτόπουλο. Το πασπαλίζουμε με μαϊντανό και σερβίρετε το με ρύζι.