

# Κοτόπουλο Κραστό

- 1 Κοτόπουλο κομμένο σε μερίδες
- 250 γρ. μαγιονάκινα
- 2 κρεμμύδια μικρά χοντροκομμένα
- 100 γρ. μπεϊκο κομμένο σε κομματάκια
- 1-2 βκελίδες σκόρδα λεπτοκομμένες
- 1/2 Ποτήρι λάδι, λίγο βούτυρο
- 1/2 Ποτήρι κονιάκ (Anglican, VSOP)
- 1 1/2 Ποτήρι κρασί κόκκινο ξηρό
- αλάτι πιπέρι

Αλατίζετε το κοτόπουλο βάζετε στο λάδι τα κάρφια και το τηγανίζετε γά ροδίσει

Το βγάζετε από την κατσαρόλα για γά αφαιρέσετε το λάδι εκτός από ελάχιστο και το ψαράβετε στη φωτιά

Προσθέτετε λίγο βούτυρο και προσθέτετε τα κρεμμύδια

*ωχρι να παραβεί*  
Δια με το σκόρδο και τα ψαράβετε στη φωτιά

*ωχρι να παραβεί*  
Μετά ρίχνετε το μπεϊκο και τα μαγιονάκινα και στη συνέχεια βάζετε στο τηγανισμένο κοτόπουλο

ρίχνετε έπάνω του το κονιάκ και το ανάβετε με σπυρτο. ανάβετε με κονιάκ και ρίχνετε μετά

το κρασί ~~αφαιρέτε~~ την κατσαρόλα και αφήνετε

γά βιγούνηδει μέχρι γά πιει σχεδόν όλο το κρασί

και προσθέτετε σκόνη λίγο κρασί μέχρι γά ψήνει

και γά δέσει ή σάτσα του.

Σερβίρεται με βραστά λαχανικά και πατάτες  
στρουγγυλά μικρές τηγαντες.

Για ωρισσότερη σάτσα: + νερό + 1 παταλάκι corn flour