

### Κοτόπουλο πιλάφι με λουκάνικα και λιαστές

- 1 κιλό κοτόπουλο σε μπουτάκια (ή φιλέτο)
- 2 κρεμμύδια κομμένα χοντρές φέτες
- 2 σκελίδες σκόρδο
- 10 ντομάτες λιαστές
- 2 πιπεριές χρωματιστές (κίτρινη, κόκκινη)
- ½ ποτήρι ελαιόλαδο
- 1 λουκάνικο κομμένο φέτες
- 1 κουτάκι σάλτσα ντομάτας
- 1 ποτήρι κρασί άσπρο
- 2 ποτήρια νερό ζεστό (ή ζωμό)
- 1 κουταλάκι πάπρικα καυτερή (προαιρετικό)
- 1 πορτοκάλι κομμένο φέτες με το φύλλο
- 1½ ποτήρι ρύζι μπασμάτι
- λίγο μαϊτανό, αλάτι, πιπέρι

Σε μεγάλο τηγάνι τηγανίζουμε πρώτα το κοτόπουλο με το ελαιόλαδο και το βγάζουμε. Στο ίδιο λάδι θα ρίξουμε το κρεμμύδι, το σκόρδο, τις πιπεριές και τις λιαστές ντομάτες. Τα ανακατεύουμε, ρίχνουμε τη σάλτσα ντομάτας χωρίς να τη διαλύσουμε και ανακατεύουμε.

Προσθέτουμε το κρασί και το ρύζι, το νερό (2 ποτήρια ζεστό) και μετά ρίχνουμε το λουκάνικο σε φέτες.

Ρίχνουμε το κοτόπουλο από πάνω, αλατοπιπερώνουμε και ρίχνουμε τον μαϊτανό στο τέλος.

Το κλείνουμε, χαμηλώνουμε τη φωτιά και αφήνουμε να ψηθεί για περίπου ½ ώρα σιγά-σιγά.

Σερβίρεται ως κυρίως φαγητό.