

Κοτόπουλο Σουηδικό

Υλικά

1 κιλό φιλέτο κοτόπουλο
1/4 ποτηριού λάδι
2 κρεμμύδια ψιλοκομμένα
250 γρ. μανιταράκια
1 κουτί ανανά κομπόστο
2 κουταλιές κάρυ
2 κουταλιές αλεύρι κοφτές
2-3 σταγόνες tabasco
1 ποτήρι γάλα
1 κύβο ζωμό κότας
αλάτι
πιπέρι

Εκτέλεση

Κόβετε το κοτόπουλο σε λωρίδες.

Βάζετε σε κατσαρόλα το λάδι και ρίχνετε τα ψιλοκομμένα κρεμμύδια. Προτού ξανθύνει το κρεμμύδι προσθέτετε το κοτόπουλο.

Ανακατεύετε για λίγο μέχρι να ξανθύνει ελαφρά το κοτόπουλο, δεν πρέπει να κοκκινίσει. Προσθέτετε τα μανιταράκια για 2-3 λεπτά, βάζετε τον κύβο και τον ανανά αφού το κόψετε σε μικρά κομμάτια.

Ανακατεύετε και όταν μαλακώσει το κοτόπουλο βάζετε το μισό χυμό ανανά, το κάρυ και το tabasco και τα αφήνετε για 4-5 λεπτά σε δυνατή φωτιά.

Ανακατεύετε το αλεύρι με το γάλα και προσθέτετε στο κοτόπουλο.

Μόλις αρχίσει να πήξει προσθέτετε το υπόλοιπο χυμό του ανανά.

Ανακατεύετε και αφήνετε να δέσει η σάλτσα.