

## Ροτ ριε με κοτόπουλο κρασάτο

### Υλικά

- 1kg φιλέτο κοτόπουλο σε κύβους (μπούτι ή στήθος)
- 150g Σάλτσα Κρασάτη (Κωδ. 55737)
- 50g Καραμελωμένο Κρεμμύδι (Κωδ. 55129)
- 15g Καρύκευμα Ακρόπολη (Κωδ. 42882)
- 1 κ. σ. Μαρινάτα Lemon Pepper (Κωδ. 50627)
- 150g πιπεριές πολύχρωμες ψιλοκομμένες
- 200g φύλλο σφολιάτας

### Εκτέλεση

1. Καρυκεύουμε το κοτόπουλο με το Καρύκευμα Ακρόπολη. Σε μια μπασίνα, αναμειγνύουμε το κρέας με τη Σάλτσα Κρασάτη, το Καραμελωμένο Κρεμμύδι και τις πιπεριές.
2. Ρίχνουμε το μείγμα σε πυρίμαχο βαθύ σκεύος (πήλινο) και το σκεπάζουμε καλά με τη σφολιάτα σαν καπάκι.
3. Κλείνουμε καλά τις άκρες και απλώνουμε λίγη Μαρινάτα Lemon Pepper με πινέλο για καλύτερο οπτικό αποτέλεσμα και για να μην ξεραθεί η σφολιάτα.

\* Στη συγκεκριμένη συνταγή μπορούμε να χρησιμοποιήσουμε ό,τι είδος κρέατος επιθυμούμε προσαρμόζοντας την καρύκευση. Επίσης, μπορούμε να προσφέρουμε την πρότασή μας σε ανοιχτό σκεύος, χωρίς να σκεπάσουμε με ζύμη.

### Οδηγίες ψησίματος

Ψήνουμε στους 170 °C για 50 λεπτά.

