

## Κοτόπουλο Κατσιατόρε (Pollo alla Cacciatora)

### Υλικά

- 1kg μπουτάκια κοτόπουλου (κατά προτίμηση μηρός)
- **15g Καρύκευμα Chicken Roll II (Κωδ. 40115)**
- **300g Σάλτσα Σπετσοφάι (Κωδ. 55750)**
- 1 κ. σ. μαϊντανός ψιλοκομμένος
- Λίγο ελαιόλαδο
- 1 κ. σ. ελιές ροδέλα
- 1 κ. γ. κάπαρη

### Εκτέλεση

1. Καρυκεύουμε τα κομμάτια του κοτόπουλου με το Καρύκευμα Chicken Roll II και το ελαιόλαδο.
2. Ανακατεύουμε τη Σάλτσα Σπετσοφάι με τις ελιές και την κάπαρη και ρίχνουμε το μείγμα σε δισκάκι. Τοποθετούμε από πάνω τα μπουτάκια κοτόπουλου και πασπαλίζουμε με το μαϊντανό.

### Οδηγίες ψησίματος

Τοποθετούμε σε ταψί και ραντίζουμε με λίγο ελαιόλαδο. Ψήνουμε στους 180 °C για 30 λεπτά σκεπασμένο και άλλα 20 λεπτά ξεσκέπαστο.