

Κοτόπουλο με μπάμιες

Υλικά

- 1kg μπουτάκια κοτόπουλου
- **15g Καρύκευμα Ακρόπολη (Κωδ. 42882)**
- **300g Σάλτσα Σπετσοφάι (Κωδ. 55750)**
- 500g μπάμιες κατεψυγμένες
- 200g καρότο
- 1 κ. σ. μαϊντανός ψιλοκομμένος
- Λίγο ελαιόλαδο

Εκτέλεση

1. Καρυκεύουμε τα μπουτάκια με το Καρύκευμα Ακρόπολη και το ελαιόλαδο.
2. Ανακατεύουμε τη Σάλτσα Σπετσοφάι με τις μπάμιες και το καρότο. Τα ρίχνουμε σε ένα πυρίμαχο σκεύος.
3. Τοποθετούμε από πάνω τα μπουτάκια κοτόπουλου και πασπαλίζουμε με το μαϊντανό.

Οδηγίες ψησίματος

Προσθέτουμε 1 ποτήρι νερό και ψήνουμε σκεπασμένα στους 180 °C για 50 λεπτά. Ξεσκεπάζουμε και ψήνουμε για επιπλέον 10 λεπτά ελέγχοντας τα υγρά.

