

Πετεινός στιφάδο

Υλικά

- 1kg πετεινός κομμένος σε μερίδες
- 40g Μαρινάτα Gold (Κωδ. 50623)
- 200g Σάλτσα Τομάτα Professional (Κωδ. 55213)
- 100g Σάλτσα Forest (Κωδ. 55743)
- 1 κ.σ. Lemon-Pepper (Κωδ. 100595)
- 500g κρεμμυδάκια πέρλα για στιφάδο (φρέσκα ή κατεψυγμένα)
- 200g καρότο (κομμένο σε κυβάκια)
- 2 φύλλα δάφνης

Εκτέλεση

1. Μαρινάρουμε τα τεμάχια του πετεινού με τη Μαρινάτα Gold.
2. Ανακατεύουμε τη Σάλτσα Forest και την Τομάτα Professional με τα κρεμμυδάκια. Προσθέτουμε τα φύλλα δάφνης και τα καρότα και τα ρίχνουμε σε πυρίμαχο βαθύ ταψάκι.
3. Τοποθετούμε από πάνω τα κομμάτια του πετεινού και πασπαλίζουμε με λίγο Lemon-Pepper.

Οδηγίες ψησίματος

Σκεπάζουμε το φαγητό και ψήνουμε στους 180 °C για 90 λεπτά. Ξεσκεπάζουμε και συνεχίζουμε το ψήσιμο για 15-20 λεπτά μέχρι να πάρει χρυσαφένιο χρώμα.