

Αγαπημένο οικογενειακό φαγητό, πολύ νόστιμο, που γίνεται εύκολα και χωρίς κόπο σε ένα μόνο σκεύος! Φανταστικά μπουτάκια κοτόπουλο με ρύζι με λεμονάτη σάλτσα. Φτιάξτε το, είναι τέλειο!

Τι θα χρειαστείτε

3 μπούτια κοτόπουλο

1 φλιτζάνι ρύζι καρολίνα

1 μεσαίο κρεμμύδι ψιλοκομμένο

Χυμό από ένα λεμόνι

1 κουταλιά μουστάρδα απαλή

Περίπου 600 ml νερό ή ζωμό λαχανικών

Ελαιόλαδο

Αλάτι και πιπέρι

Προαιρετικά, σουμάκ σε σκόνη

Κοτόπουλο λεμονάτο με ρύζι, σε ένα σκεύος

Εκτέλεση συνταγής

Αλατοπιπερώνουμε το κοτόπουλο και από τις δυο μεριές.

Σε βαθύ τηγάνι που κλείνει με καπάκι ή φαρδιά κατσαρόλα βάζουμε ελαιόλαδο, ίσα να καλυφθεί ο πάτος.

Μόλις ζεσταθεί λίγο το λάδι βάζουμε τα μπούτια του κοτόπουλου, πρώτα από τη μεριά της πέτσας. Μόλις πάρει λίγο χρώμα η πέτσα το γυρίζουμε και από την άλλη.

Ρίχνουμε το κρεμμύδι φιλοκομμένο, να σωταριστεί και αυτό.

Μόλις γυαλίσει το κρεμμύδι ρίχνουμε το χυμό λεμονιού.

Προσθέτουμε το νερό ή το ζωμό λαχανικών, τόσο ώστε να σκεπάζεται το κοτόπουλο.

Βάζουμε τη μουστάρδα, αλάτι (λιγότερο αν έχουμε χρησιμοποιήσει ζωμό) και πιπέρι. Πασπαλίζουμε με λίγο σουμάκ (προαιρετικά. Το σουμάκ δίνει μια ωραία λεπτή λεμονάτη γεύση).

Χαμηλώνουμε τη φωτιά και σιγοβράζουμε το κοτόπουλο για 20-25 λεπτά. Στη συνέχεια προσθέτουμε το ρύζι και συνεχίζουμε το μαγείρεμα για ακόμα περίπου 15 λεπτά, να μαγειρευτεί το κοτόπουλο και να χυλώσει το ρύζι.

Ενδιάμεσα ελέγχουμε μήπως χρειαστεί να συμπληρώσουμε νερό.

Σερβίρουμε και αν θέλουμε πασπαλίζουμε λίγο ακόμα σουμάκ στο πιάτο μας. Συνοδεύεται πολύ ωραία με φέτα!

Αν σας άρεσε αυτή η συνταγή δείτε και το [κοτόπουλο κοκκινιστό με χυλοπιτάκι](#)

Κοτόπουλο λεμονάτο με ρύζι, σε ένα σκεύος

Βήμα προς Βήμα

- 1 Αλατοπιπερώνουμε το κοτόπουλο και από τις δυο μεριές.
- 2 Σε βαθύ τηγάνι που κλείνει με καπάκι ή φαρδιά κατσαρόλα βάζουμε ελαιόλαδο, ίσα να καλυφθεί ο πάτος.
- 3 Μόλις ζεσταθεί λίγο το λάδι βάζουμε τα μπούτια του κοτόπουλου, πρώτα από τη μεριά της πέτσας. Μόλις πάρει λίγο χρώμα η πέτσα το γυρίζουμε και από την άλλη.
- 4 Ρίχνουμε-το κρεμμύδι φιλοκομμένο, να σωταριστεί και αυτό.-
- 5 Μόλις γυαλίσει το κρεμμύδι ρίχνουμε το χυμό λεμονιού.-
- 6 Προσθέτουμε το νερό ή το ζωμό λαχανικών, τόσο ώστε να σκεπάζεται το κοτόπουλο.
- 7 Βάζουμε τη μουστάρδα, αλάτι (λιγότερο αν έχουμε χρησιμοποιήσει ζωμό) και πιπέρι. Πασπαλίζουμε με λίγο σουμάκ (προαιρετικά. Το σουμάκ δίνει μια ωραία λεπτή λεμονάτη γεύση).

- 8 Χαμηλώνουμε τη φωτιά και σιγοβράζουμε το κοτόπουλο για 20-25 λεπτά. Στη συνέχεια προσθέτουμε το ρύζι και συνεχίζουμε το μαγείρεμα-για ακόμα περίπου 15-λεπτά, να μαγειρευτεί το κοτόπουλο και να χυλώσει το ρύζι.
- 9 Ενδιάμεσα ελέγχουμε μήπως χρειαστεί να συμπληρώσουμε νερό.
- 10 Σερβίρουμε και αν θέλουμε πασπαλίζουμε λίγο ακόμα σουμάκ στο πιάτο μας. Συνοδεύεται πολύ ωραία με φέτα! Αν σας άρεσε αυτή η συνταγή δείτε και το-κοτόπουλο κοκκινιστό με χυλοπιτάκι