

Κοτόπουλο με μπάμιες, νόστιμο λαδερό φαγητό με κοτόπουλο, μαγειρεμένο σε ένα σκεύος.  
Απλό και τόσο νόστιμο!

## Τι θα χρειαστείτε

1 κοτόπουλο κομμένο σε μικρές μερίδες

1 κιλό μπάμιες

600 ml ντομάτα στον τρίφτη ή χυμό ντομάτας

Μισό ματσάκι μαϊντανό χοντροκομμένο

2-3 κλωνάρια φρέσκο δυόσμο, μόνο τα φύλλα ή εναλλακτικά, 1 κ.γλ. ξερό δυόσμο

Αλάτι και πιπέρι

Ελαιόλαδο

# Κοτόπουλο με μπάμιες

## Εκτέλεση συνταγής

Σε κασαρόλα ή βαθύ τηγάνι, σωτάρουμε το κρεμμύδι στο ελαιόλαδο μαζί με το κοτόπουλο. Σωτάρουμε πρώτα από τη μεριά της πέτσας και στη συνέχεια το γυρίζουμε.

Προσθέτουμε τις μπάμιες και σωτάρουμε 2-3 λεπτά ακόμα.

Βάζουμε τη ντομάτα, αλάτι και πιπέρι. Βάζουμε το μαϊντανό χοντροκομμένο και τα φυλλαράκια δυόσμου.

Συμπληρώνουμε νερό και κλείνουμε το καπάκι. Μαγειρεύουμε περίπου 35-40 λεπτά σε μέτρια προς σιγανή φωτιά.

Σερβίρουμε με φέτα και φρέσκο ψωμάκι!

Τόσο απλά, τόσο νόστιμα. Καλή όρεξη!

Αν σας άρεσε αυτή η συνταγή δείτε και τα [ρολάκια μελιτζάνας με τυρί, ντομάτα και βασιλικό](#)

# Κοτόπουλο με μπάμιες

## Βήμα προς Βήμα

- 1 Σε κασαρόλα ή βαθύ τηγάνι, σωτάρουμε το κρεμμύδι στο ελαιόλαδο μαζί με το κοτόπουλο. Σωτάρουμε πρώτα από τη μεριά της πέτσας και στη συνέχεια το γυρίζουμε.
- 2 Προσθέτουμε τις μπάμιες και σωτάρουμε 2-3 λεπτά ακόμα.
- 3 Βάζουμε τη ντομάτα, αλάτι και πιπέρι.
- 4 Βάζουμε το μαϊντανό χοντροκομμένο και τα φυλλαράκια δυόσμου.
- 5 Συμπληρώνουμε νερό και κλείνουμε το καπάκι. Μαγειρεύουμε περίπου 35-40 λεπτά σε μέτρια προς σιγανή φωτιά.
- 6 Σερβίρουμε με φέτα και φρέσκο ψωμάκι! Τόσο απλά, τόσο νόστιμα. Καλή όρεξη!