

Ένας μοναδικός μεζές, πεντανόστιμη συνταγή λίγο πιο πικάντικη και διαφορετική από την κλασική με το λεμόνι και τη μουστάρδα. Με την πάστα πιπεριάς η γεύση περνάει σε άλλη διάσταση. Το φαγητό αυτό είναι ότι πρέπει για κρασάκι και μπουρίτσα. Γίνεται όμως και μια χαρά πλήρες γεύμα αν συνοδευτεί με πατάτες ή ρύζι. Δοκιμάστε αυτή την εκδοχή της τηγανιάς, είμαι σίγουρη ότι θα σας αρέσει! Καλή όρεξη!

Τι θα χρειαστείτε

700-800 γρ κοτόπουλο σε μπουκιές

2 πιπεριές της αρεσκείας μας

1 κρεμμύδι σε φέτες

1 σκελίδα σκόρδο

2-3 κουταλιές της σούπας πάστα πιπεριάς με φέτα ή "πάπρικα" αλοιφή

1-2 πρέζες ρίγανη ξερή

Ελαιόλαδο για το σωτάρισμα

Αλάτι και πιπέρι

4-5 μανιτάρια κομμένα σε τέταρτα

Τηγανιά κοτόπουλο με σάλτσα πιπεριάς

Εκτέλεση συνταγής

Κόβουμε το κρεμμύδι σε φετάκια, ταμανιτάρια σε τέταρτα και τις πιπεριές σε κομμάτια ή λωρίδες. Σωτάρουμε το κοτόπουλο σε μπουκιές σε μέτρια προς υψηλή φωτιά, σε βαθύ τηγάνι με ελαιόλαδο. Αλατοπιπερώνουμε. Μόλις πάρει χρώμα και το γυρίσουμε, σωτάρουμε μαζί και το κρεμμύδι. Ρίχνουμε λίγο αλάτι και πιπέρι και από την άλλη μεριά του κοτόπουλου. Προσθέτουμε το σκόρδο λιωμένο. Στη συνέχεια προσθέτουμε και τις πιπεριές και ταμανιτάρια να σωταριστούν και αυτά.-Σβήνουμε με το χυμό λεμονιού και πασπαλίζουμε με ρίγανη. Μόλις μαλακώσουν λίγο τα λαχανικά (όχι να λιώσουν), προσθέτουμε την πάστα πιπεριάς ή την αλοιφή "πάπρικα". Αναμιγνύουμε να αγκαλιάσει η σάλτσα τα υλικά. Αν θέλουμε τη σάλτσα πιο υδαρή για "βουτιές" με ψωμάκι, τότε προσθέτουμε λίγο νερό και την αφήνουμε στη φωτιά λίγο ακόμα να δέσει. Καλή όρεξη!

Αν σας άρεσε δείτε και συνταγή για [Μπεκρή μεζέ](#)

Τηγανιά κοτόπουλο με σάλτσα πιπεριάς

Βήμα προς Βήμα

- 1 Σωτάρουμε το κοτόπουλο σε μπουκιές σε ελαιόλαδο
- 2 Σωτάρουμε το κρεμμύδι και το σκόρδο
- 3 Αλατοπιπερώνουμε
- 4 Προσθέτουμε ταμανιτάρια και τις πιπεριές
- 5 Σβήνουμε με το χυμό λεμονιού
- 6 Προσθέτουμε τη ρίγανη
- 7 Αναμιγνύουμε την πάστα πιπεριάς ή την αλοιφή "πάπρικα"
- 8 Σερβίρουμε και απολαμβάνουμε το μεζέ μας! Καλή όρεξη!