



Κοτόπουλο με λαχανικά

Υλικά

- 4 στήθη κοτόπουλο
- ½ κιλό ντοματίνια
- 2 πράσινες πιπεριές
- 2 κόκκινες πιπεριές
- 100γρ στραγγιστό γιαούρτι
- ½ ποτήρι κρασί
- 4 κουταλιές ελαιόλαδο
- Αλάτι
- Πιπέρι
- Κάρυ

Εκτέλεση

Πασπαλίζετε με αλάτι, πιπέρι και κάρυ το κοτόπουλο και το σοτάρετε στο τηγάνι με το λάδι. Αφού το βγάλετε, ρίχνετε στο ίδιο τηγάνι χωρίς να το καθαρίσετε τις πιπεριές σε λωρίδες και τα ντοματίνια. Μόλις μαλακώσουν προσθέτετε το κοτόπουλο και σβήνετε το κρασί. Αφού εξατμιστούν τα περισσότερα υγρά ρίχνετε το στραγγιστό και τα υπόλοιπα μπαχαρικά. Περιμένετε να πάρουν μια βράση και μόλις δέσει η σάλτσα, σερβίρετε.