



# Κοτόπουλο στο φούρνο με ροδάκινα, φέτα και δενδρολίβανο

Μερίδες: 4

Χρόνος προετοιμασίας: 10 λεπτά

Χρόνος ψησίματος: 45-50 λεπτά

Χρόνος αναμονής: 10 λεπτά

## Υλικά

- 4-6 μπουτάκια κοτόπουλου
- [4 ροδάκινα ΠΟΠ Νάουσας](#)
- αλάτι
- φρεσκοτριμμένο πιπέρι
- 60 ml ελαιόλαδο
- 2 κ.σ. λευκό μπαλσάμικο ξύδι
- 1 κρεμμύδι ψιλοκομμένο
- 4-5 κλωνάρια δενδρολίβανο
- 150 γρ. φέτα, σε χοντρά κομμάτια

## Εκτέλεση

- 1) Σε πυρίμαχο σκεύος ή ταψί τοποθετούμε τα μπουτάκια κοτόπουλου.
- 2) Κόβουμε τα [ροδάκινα ΠΟΠ Νάουσας](#) στη μέση, αφαιρούμε το κουκούτσι και τα τοποθετούμε διάσπαρτα μέσα στο σκεύος.
- 3) Πσπαλίζουμε το κοτόπουλο και τα ροδάκινα με μπόλικο αλάτι και φρεσκοτριμμένο πιπέρι.
- 4) Σε μπολ ανακατεύουμε καλά το ελαιόλαδο και το μπαλσάμικο. Προσθέτουμε το κρεμμύδι και ανακατεύουμε.
- 5) Περιχύνουμε με το μείγμα, το περιεχόμενο του σκεύους και ανακατεύουμε απαλά, να πάει παντού.
- 6) Πασπαλίζουμε με μερικά φυλλαράκια απ' το δενδρολίβανο και τοποθετούμε τα κλωνάρια από πάνω.



7) Ψήνουμε το κοτόπουλο σε προθερμασμένο φούρνο, στους 180οC στις αντιστάσεις, για 30-35 λεπτά.

8) Βγάζουμε το σκεύος απ' το φούρνο και πασπαλίζουμε με τη φέτα.

9) Ξαναβάζουμε στο φούρνο και ψήνουμε για άλλα 15-20 λεπτά, μέχρι να ροδίσει το κοτόπουλο και η φέτα.

10) Βγάζουμε απ' το φούρνο και καλύπτουμε με αλουμινόχαρτο για 10 λεπτά.

11) Σερβίρουμε το κοτόπουλο ζεστό, μαζί με πράσινη σαλάτα ή πιλάφι.

**#LoveOnly,  
Madame Ginger**