

Kuřecí enchiladas s červenou omáčkou mole

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

4 kuřecí prsa bez kostí a kůže 4 sušené chilli papričky (bez semínek) nebo 1 lžičky pálivé papriky 2 zralá pevná rajčata, rozkrojená 2 lžíce rostlinného oleje nebo sádla 1 cibuli, nakrájenou nadrobno 2 pokrájené stroužky česneku 3 lžíce loupaných mandlí + n
a ozdobu 1 lžíci rozinek, propláchnutých 1 lžičku sušené dobromysli (oregano) 1 lžičku mletého římského kmínu (vyrábí např. Benkor, Kotányi) 1 lžičky mleté skořice sůl kousek hořké čokolády 4 pšeničné nebo kukuřičné tortilly (dostanete v supermarketech) čerstvý koriandr a limetu k podávání

Postup

1. Kuřecí maso v kastrolu zalijte asi 300?ml studené vody, osolte, uveďte do varu, stáhněte plamen a přikryté dvacet minut povařte mírným varem. Během této doby maso jednou otočte. Potom ho vyjměte, vývar nechte stranou. Maso po vychladnutí natrhejte na jednotlivá vlákna. Zatímco se kuře vaří, přelijte chilli papričky (pokud je chcete použít) vroucí vodou a nechte dvacet minut stát. Pak je jemně nasekejte nebo rozmixujte.
2. Rozpalte nasucho pánev, vsypte do ní rajčata a opékejte je asi pět minut, aby začala hnědnout. Přesuňte je do mixéru. V pánvi teď rozehejte olej nebo sádlo a osmahněte na něm cibuli, česnek a mandle. Po pěti minutách přidejte rozinky i koření a ještě dvě minuty smažte. Potom je dejte do mixéru k rajčatům, přidejte asi 100?ml kuřecího vývaru a promixujte na hustou omáčku.
3. Vlijte zpět do pánve, přidejte 350?ml vývaru i čokoládu a na mírném plameni dvacet minut duste. Tortilly prohřejte půl minuty v mikrovlnce, pak do středu navrstvěte maso i omáčku a zarolujte. Podávejte s mandlemi, případně koriandrem. V Mexiku se k enchiladas podává i limeta.

Poznámka

vaření: 40 minut