

Kuřecí Mole

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost: středně obtížný

Autor:

Suroviny

400 g plechovka sterilovaných rajčat / kostičky

14 g hořké čokolády / rozsekané najemno

1 lžička ml.koriandru

1 lžička ml.kmínu

1 lžíce olivového oleje

0,75 lžičky ml.skořice

0,5 malé cibule nakrájené na klínky

1 lžička soli

1 malý stroužek česneku

Omáčka Mole

0,5 hrnku loupaných mandlí

100 g steril.feferonek / posekaných najemno

2 lžíce najemno posekaného čerstvého koriandru

1 lžíce ml.chilli

0,5 lžičky cukru

1,3kg masitý částí kuřete / např.stehna nebo prsíčka s kostí ale bez kůže

Postup

Omáčka : Do mixéru dej všechny suroviny na omáčku

/ rajčata - cukr / , a rozmixuj dohladka .

Ve velké , nelepivé pánvi / o průměru asi 30 cm / rozehřej olivový olej , a opeč na něm kuře ze všech stran dozlatova .Kuře vyndej na talíř .

Dop pánve přidej hotovou omáčku , posekanou čokoládu a 14 hrnku vody , vař a míchej , až se čokoláda rozpustí .Vrať kuře do pánve , a vše přiveď k varu . Stáhni plamen na minimum a vař 30 - 5 minut , nebo až je kuře udušené .Hotový pokrm posyp čerstvým posekaným koriandrem a podávej .

Poznámka

Chicken mole , Mole=čokoládová omáčka , Mexický recept