

Hovězí mole

Kategorie: Hovězí maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:



Suroviny

6 steaků z nízkého roštěnce á 150 g

Marináda:

150 ml tequilly

2 limetky (použijeme šťávu i kůru)

hrst sekaného koriandru

kajenský pepř

sůl

Mole:

150 g sezamového semínka

80 g celých loupáných nesolených mandlí

80 g celých vyloupaných nesolených arašíd

3 až 4 červené chilli papričky sušené bez semínek

1 menší cibule

2 stroužky česneku

150 g loupáných rajčat

1 banán

80 g rozinek

80 g sušených švestek

1 lžička sušeného oregána

0,5 lžičky mletého hřebíčku

0,5 lžičky mleté skořice

0,5 lžičky mletého nového koření

50 g kvalitního kakaového prášku nebo 100 g nastrouhané čokolády na vaření

špetka soli

50 ml oleje

Postup

1. steaků osolíme a vložíme do marinády z tequilly, koriandru, limetkové šťávy a kůry, kajenského pepře a necháme odležet přes noc v lednici
2. sezamová semínka na sucho opražíme v pánvi a dáme stranou do misky
3. na sucho v pánvi opražíme i oloupané mandle a arašidy
4. chilli papričky, cibuli a česnek nakrájíme najemno a na oleji orestujeme dozlatova, přidáme loupáná rajčata a krátce 5 až 7 minut provaříme, přidáme na plátky krájený banán a ostatní suroviny (opražené mandle a arašidy, rozinky, sušené švestky), koření a kakao a vše společně promícháme a odstavíme. Pokud je směs příliš hustá, přidáme trochu vody, aby měla konzistenci uvařené krupicové kaše

5. směs vložíme po částech do mixeru nebo kutru a rozmixujeme na jemnou omáčku, která by měla být velmi hustá
6. steaky zprudka z obou stran orestujeme, na vrch poklademe rozmixované mole, přiklopíme a necháme společně podusit 10 až 15 minut
7. hotové servírujeme na talíř, posypeme sezamovým semínkem a podáváme s teplými tortillami