



przepisy.pl

Indyk w ostrym sosie czekoladowym

 0 minut  8 osób  Trudne

Składniki:

- Cynamon z Wietnamu Knorr** - 0.5 łyżeczek
- Chili z Indii Knorr** - 1 łyżka
- olej - 0.5 szklanek
- pomidory - 8 sztuk
- sól - 1 szczypta
- ząbki czosnku - 6 sztuk
- masło - 3 łyżki
- papryka - 3 sztuki
- migdały - 0.5 szklanek
- indyk - 1 sztuka
- czekolada - 50 gramów

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Do dużego garnka wlej 3 litry wody, posól, włóż pokrojonego na kawałki indyka. Gotuj 90 minut.
2. Mięso wyciągnij, osusz i smaź na rozgrzanym oleju. Przełóż do drugiego garnka.
3. Paprykę, sezam, czosnek, grzanki migdały i pomidory zmiel w maszynce.
4. Do masy dodaj sól, pieprz chili, startą czekoladę i masło. Utrzyj.
5. Gotową masę smaź na rozgrzanej oliwie około 5 minut. Indyka polej 2 szklankami wywaru, dodaj masę, duś pod przykryciem około 60 minut.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl