



przepisy.pl

Mekykański kurczak w sosie mole (czekoladowym) - VIDEO



 60 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- udka kurczaka bez kości - 4 sztuki
- Fix Chili con carne Knorr** - 1 opakowanie
- Ketchup Hellmann's Pikantny** - 5 łyżek
- cola - 0.5 szklanek
- ryż do podania
- woda - 1 szklanka
- czekolada gorzka 70% - 100 gramów
- ziarna kolendry - 1 łyżeczka
- świeża kolendra - 0.5 pęczków
- chili czerwone - 1 sztuka
- chili zielone - 1 sztuka
- Kmin rzymski z Indii mielony Knorr** - 1 łyżeczka
- ząbki czosnku - 2 sztuki

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

Sposób przygotowania:

1. Udka z kurczaka umyj i wysusz. Usuń skórę i kości tak, by pozostało samo mięso.
2. Fix Knorr wymieszaj ze szklanką wody. Następnie zagotuj i zdejmij z ognia.
3. Do gorącego płynu dodaj połamaną czekoladę i mieszaj do chwili, aż się rozpuści. Następnie wlej colę.
4. W moździerzu rozgnieć ziarna kolendry oraz czosnek. Wraz z kuminem i posiekаныmi papryczkami chili dodaj do marynaty.
5. Połącz mięso z marynatą, całość przełóż do rękawa do pieczenia i piecz w piekarniku rozgrzanym do 180 °C przez 40 minut. Potrawę podawaj z ugotowanym ryżem, powstałym podczas pieczenia sosem oraz posiekaną kolendrą.

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