

Kurczak w czekoladzie

data aktualizacji: 2019.06.27 autor: Redakcja



Składniki:

- 2 podwójne piersi z kurczaka
- sól, pieprz
- 2 łyżki oleju ryżowego
- 2 ząbki czosnku

Sos:

- 1 czerwona cebula
- 3 pomidory z puszki
- 2 ostre papryczki
- płaska łyżeczka mielonego kminku
- płaska łyżeczka mielonego cynamonu
- 2 łyżeczki mielonej papryki
- szczypta gałki muskatołowej
- szczypta pieprzu cayenne
- sól, pieprz
- ½ litra bulionu z kurczaka
- garść rodzynek
- skórka otarta z 1 pomarańczy

- 5 łyżek płatków migdałowych
- 1 gorzka czekolada
- olej ryżowy (do smażenia)

Przygotowanie:

Piersi dzielimy na 4 części, oprószamy solą i pieprzem oraz nacieramy czosnkiem, który uprzednio przepuszczamy przez praskę. Tak zamarynowane piersi wkładamy do naczynia do pieczenia, polewamy olejem ryżowym i wkładamy do lodówki na kilka godzin.

Piersi wyjmujemy z lodówki i pieczemy 20 minut w 200°C (bez przykrycia).

Cebulę siekamy w kostkę, wrzucamy na rozgrzany olej, smażymy, dodajemy papryczki (pozbawione pestek i drobno pokrojone) oraz przyprawy: kminek, cynamon, paprykę i gałkę. Chwilkę smażymy po czym wlewamy bulion oraz dodajemy pokrojone pomidory, rodzynki oraz migdały. Zagotowujemy. Do sosu wkładamy pokruszoną czekoladę, gdy się rozpuści dodajemy skórkę z pomarańczy oraz doprawiamy solą i pieprzem.

Kurczaka wkładamy do sosu, chwilkę dusimy i gotowe.

Przepisem podzieliła się Czytelniczka Marta Dębska z Sierakowic Prawych.

Źródło: <https://gotuj.eglos.pl/aktualnosci/item/32500-kurczak-w-czekoladzie>