

Čokoládové kuře



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 1h 0min
Celkový čas: 1h 20min , Porce: 4

688 kalorií , **1 g** cukrů , **41 g** tuků , **23 g** bílkovin

Autor:

Odkaz: <https://srecepty.cz/cokoladove-kure>

Příprava

Kuře rozčtvrtíme a dáme vařit do slané vody. Vaříme doměkka. Na plátky nakrájíme rajčata, cibuli nadrobno, rozdrcené mandle, arašídy, sezamové semínko, na plátky nakrájený česnek a čilli papričky, které jsme 30 min máčeli ve studené vodě, to vše dáme do hrnce, zalijeme 1/2 vývaru a vaříme 30 min. Pak uvařenou zeleninu rozmixujeme a uděláme konzistenci omáčky. Přidáme špetku skořice a oregana a za stálého míchání rozpustíme čokoládu. Kuře obereme (ale nemusíme) a okolo nalijeme omáčku. Příloha-rýže.

Ingredience

- 1 kuře
- 3 čtverečky hořké čokolády
- chilli papričky
- skořice
- sůl
- oregano
- 2 cibule
- 3 rajčata
- 7-10 dkg arašídů
- 8-10 stroužků česneku
- sezam

Kategorie

Výjimečný den, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Drůbež a králík, Něco extra, Labužník, Hlavní chod