Mole-cokoladno pile

težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **800 g**belog mesa
- **2**banane

Za sos:

- **1**zelena paprika
- **1/2 glavice**crnog luka
- **2 cena** belog luka
- **1**paradajz
- **15 g**susama
- **20 g**badema
- **20 g** kikirikija
- **15 g**semena golice
- **50 gMenaž cokolade**
- **1 kockica**za supu pileca
- **2,5 dl** vode
- **1** banana
- **1 stapic**cimeta
- **1 kašicica**cilija u prahu
- kim
- bosiljak

- majcina dušica

Priprema

Odvojiti belo meso sa koske i izvuci deblje šnicle. Svaku šniclu izlupati i malo posoliti. Na kraj staviti jednu bananu i cvrsto urolati. Ja sam najlakše to uradila koristeci strec foliju. U dublju šerpu staviti vodu da provri, a zatim smanjiti temperaturu da samo struji voda. Uroniti kesu sa pilecim mesom. Vodite racuna da ste cvrsto zatvorili krajeve. Ostavite ovako u vreloj vodi narednih 10-tak minuta. Piletina ce se stisnuti i pobeleti.

Pripremite sve što se nalazi na spisku namernica, pošto se sve pravi veoma brzo.

Recept za mole poblano, cuveni cokoladni sos sa poblano papricicama, imam unazad vec više od 5 godina, iskreno do sad nisam ni pomisljala da cu pokušati spremiti jelo, odnosno sos sa cokoladom? S obzirom da živim u Vojvodini i da meksicke papricice kod nas nepostoje malo sam recept prilagodila onim što je trenutno svima nama manje više dostupno i uglavnom imamo u kuci.

Prvo cemo svo povrce sem paradajza da izgrilujemo kratko. To uradite na gril ploci ili na teflonskom tiganju. Po originalnom receptu sve se prži u dubokoj masnoci, pa sam gledala da to ovaj put izbegnem. Papriku, crni luk, beli luk i bananu prepecite po par minuta sa obe strane. Na malo maslinovog ulja kratko prepecite i ostalo zrnevlje kim, susam, bademe, kikiriki, cimet.

Sve lepo sada ubacite u blender, dodajte sirovi paradajz, cili u prahu i nalijte sa 2,5 dl vode u koju ste rastvorili kockicu supe. Sve dobro izblendirajte, dobicete divnu smeu kašu. U dublji tiganj ili šerpicu nalijte malo ulja i sipajte sos.

Sos ce poceti da cvrci, ali vi nastavite par minuta energicno da mešate. Dodajte 50 g Menaž cokolade.

Meso izvadite iz folije i prepecite po par minuta sa svih strana u tiganju. Ostavite da se dobro ohladi i isecite na 4 dela.

Propržite malo susama u suvom tiganju, vodite racuna pošto susam brzo promeni boju.

Na tanjir sipajte malo cokoladnog sosa, pa preko stavite dva parceta belog mesa i pospite sa susamom. Pored možete servirati i bareni pirinac.

Jelo bi bilo još bolje da sam uspela nabaviti barem 2 suve sušene paprike. Recept bi dakle bio isti samo bi se paprike malo potopile u vodu da se revitalizuju, a zatim bih ih isto kratko prepekla na grilu, pa ubacila u blender.

Ako vam je ostalo višak sosa slobodno zamrznite pa sledeci put zalijte šnicle pa zapecite sve u rerni. Varijacija na ovu temu ima beskonacno, ali cokolada je uvek obavezna. Menaž se savršeno umešao u ovo neobicno jelo!!!

Savet

Ukus...hm pa veoma neobino zanimljiv...ko nije spremam na eksperimentisanje bolje da se ne upušta u ovaj projekat. Meni se iskreno dopala slatkoa okolade i ljutina cili papriica uz ašu dobrog vina možete da zadivite i najkritinije ljubitelje hrane.