

Pile sa Mole sosom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je

- 4pileca bataka
- 1crveni luk, iseckan
- 2 cenabelog isitnjenog luka
- 1 kašicicaoregano
- 300 mlparadajz sosa
- so i sveže mleven biber
- 150 ml pilece bistre supe
- 1/2 šoljemaslinovog ula
- 1/2 kašicicecimeta
- 5suvih cili papricica
- 200 gMenaž cokolade za kuvanje

Priprema

Pripremimo sastojke. Suvie cili papricice potopljenih u vodu oko 5 minuta.

Napravim marinadu od ciliya u prahu, belog luka crnog luka oregano cimet so i biber. Dobro izmešamo i utrljamo u meso. Ostavimo u frižideru najmanje 2 sata ili još bolje preko noci.

Predgrejemo rernu na 180 stepeni Celzija. Izvadimo iz frižidera i ostavimo malo da stoji na sobnoj temperaturi. Stavimo u pleh i pecemo oko 30 minuta.

U meuvremen u tiganju zagrejemo ulje, dinstamo crni i beli luk oko 5 minuta. Dodamo sos od paradajza i pilecu

supu i kuvamo 8 minuta. Posolimo i pobiberimo.

Vratimo u tiganj i dodamo komade čokolade za kuvanje i mešamo dok se istopi, oko 3 minuta. Vratimo pile u tiganj i pospemo sosom. Serviramo sa ostatkom sosa posebno, da gosti sami mogu dosipati.

I da rezimiramo.

Savet

Nema poznatijeg sosa od ovog Meksikog sa čokoladom. Znam neobina kombinacija ali zar nemamo oseaj kad jedemo sve ukuse, slatko, slano kiselo i ljuto? Ovde toga sigurno ima. U Meksiku ima sedam uvenih Mole: manchamanteles, chichilo, Amarillo, rojo, verde, coloradito i negro. Originalni mole ima preko 30 sastojaka. Eksperimentišui ja sam to pojednostavila za kunu upotrebu i da bude najbliže ukusu originalnom mole. Ukus e vas prijatno iznenaditi.