

Karabatak u Menaž sosu



težina: **lako**

za: **2** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 pileca karabataka
- 500 g mladih krompirica
- malosusama
- po ukusu suvog biljnog zacina
- biber
- aleva paprika
- 2-3 cenabelog luka

Za cokoladni Menaž sos:

- 200 ml neutralne pavlake za kuvanje
- 100 g Menaž cokolade
- 1 kašičica kineske mešavine 5 zacina
- malocilija u prahu

Priprema

Karabatake oprati i posušiti, pa nauljiti i natrljati mešavinom zacina. Ostaviti da odstoje. Na malo maslaca ih ispržiti da dobiju lepu boju, pa odložiti na topao tanjir. Dok se piletina prži, skuvati mlade krompirice, ocediti, a zatim otopiti maslac, kratko ispržiti listice belog luka, pa staviti krompirice i pržiti da postanu hrskavi. Ugrejati neutralnu pavlaku, staviti u nju na kočke izlomljenu Menaž cokoladu i kuvati na tihoj vatri da masa postane svilenkasta. Dodati kinesku mešavinu pet zacina i prstohvat cilija u prahu, kuvati minut pa skloniti. Na tanjir servirati krompir i karabatak i preliti cokoladnim sosom. Posuti susamom.

Savet

Sos je predivan i lepo se slaže sa piletinom. Poseban šmek mu daje kineska mešavina koja sadrži seuanski biber, morac, zvezdasti anis, cimet i karanfili, a prstohvat ilija mu daje onu pikantnost.