

Karabatak u Menaž sosu



težina: **lako**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 2pileca 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 kašicicakineske 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 tanjur. 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 kocke izlomljenu Menaž cokoladu i kuvati na tihoj vatri da masa postane svilenkasta. Dodati kinesku mešavinu pet zacina i prstohvat cilja u prahu, kuvati minut pa skloniti. Na tanjur 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 ilijski mu daje onu pikantnost.