ZAGRODOWY W SOSIE Z CZEKOLADA I CHILLI

1 godz

Lista składników:

2 piersi z kurczaka
1 cebula czerwona
1 papryczka chili
100 g czekolady gorzkiej
2 łyżki oliwy
garść posiekanych pistacji
puszka pomidorów krojonych
ryż do podania
sól i pieprz

Piersi pokroić w średniej wielkości kostkę. W garnku o grubym dnie rozgrzać oliwę, wrzucić posiekaną cebulę oraz chili. Gdy cebula się zeszkli dodać mięso, podsmażać kilka minut, mieszając. Dodać pomidory i czekoladę, dusić, aż czekolada się rozpuści, doprawić solą i pieprzem. Podawać z ryżem, posypane pistacjami.