

ZAGRODOWY W SOSIE Z CZEKOLADĄ 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, podsmażyć kilka minut, mieszając. Dodać pomidory i czekoladę, dusić, aż czekolada się rozpuści, doprawić solą i pieprzem. Podawać z ryżem, posypane pistacjami.