Kuře s čokoládovou omáčkou

Kategorie: Maso

Autor: ervhan

Suroviny

Porce: 4

- kuřecí prsa 600 g
- grilovací koření 1 lžíce
- sůl 2 špetka
- rostlinný olej 2 lžíce
- hladká mouka 1 lžíce
- tagliatelle 400 g
- řapíkatý celer 100 g
- červené víno 250 ml
- cukr 2 lžíce
- hořká čokoláda 100 g
- mleté lískové oříšky 1 lžíce
- mleté chilli koření 1 lžíce

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Maso posypeme grilovacím kořením, mírně osolíme, z každé strany asi 2 minuty opékáme na rozpálené pánvi a ještě 12 min. dopékáme v troubě při 180 stupních.
Tagliatelle uvaříme v osolené vodě s kapkou oleje.
2. Připravíme si čokoládovou omáčku. Řapíkatý celer nakrájíme na velmi jemné kostky a vložíme do hrnce s olejem. Asi po třech minutách přisypeme mouku a vytvoříme jíšku. Zalijeme vínem, přidáme cukr a vaříme do zhoustnutí. Pak přidáme nalámané kousky čokolády a rozpustíme je v omáčce. Dochutíme solí. chilli kořením, případně cukrem.
3. Pokrm upravíme na talíře a podle chuti dosypeme hoblinkami čokolády a oříšky.