

---

# Kurczak w czekoladzie

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2749 razy.

1 kurczak (ok. 1,7 kg),  
2 cebule,  
3 marchewki,  
1 szklanka białego wytrawnego wina,  
2 łyżki suszonego tymianku,  
4 liście laurowe,  
3 łyżki oliwy,  
4 łyżki octu winnego,  
sól.

## SOS CZEKOLADOWY :

5 dag gorzkiej czekolady,  
sok z 1 cytryny.

Kurczaka umyć , osączyć i lekko posolić . Marchew obrać , umyć i pokroić w plasterki. Cebule obrać i również pokroić w plastry. W dużym garnku rozgrzać oliwę, obrumienić na niej cebulę z marchewką i przełożyć na talerzyk. Na tej samej oliwie obrumienić kurczaka ze wszystkich stron na brązowo, wyjąć go, a do naczynia wlać ocet winny i podgrzewać tak długo, aż prawie cały odparuje.

Następnie wlać wino, dodać podsmażoną cebulkę, marchew, przyprawy i włożyć mięso. Dusić na małym ogniu pod przykryciem do miękkości (ok. 1 godz.).

Kurczaka wyjąć i podzielić na porcje. Pozostawić w ciepłe.

## SOS :

2/3 szklanki sosu do duszenia podgrzać z czekoladą, a gdy czekolada się rozpuści dodać sok z cytryny.

Kurczaka ułożyć na półmisku i poleać sosem. Przybrać marchewką krótko obsmażoną na oliwie.

---

juz gdzieś ten przepis widziałem, tocka w tockie to samo

Nadesłał(a):nameless 2009-08-20 22:08:06

Hey "nameless", pamiętasz, gdzie był ten przepis?

Nadesłał(a):MM 2009-08-21 23:08:08