
Indyk w sosie czekoladowym poblano mole

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

Język: Polski

Odwiedzono: 4105 razy.

Porcja dla 12 osob. Czas przygotow. 1 godz. 40 min.

1 mlody indyk (ok. 4 kg),

4 l wody,

4 zabki czosnku,

1/2 cebuli,

1 lyzka soli.

Sos:

150 ml oleju,

750 g pomidorow,

1 cebula,

10 zatkow czosnku,

8 gozdzikow,

1 laska cynamonu,

650 g papryczek chilli,

160 g migdalow,

100 g orzeszkow ziemnych,

4 ziarna czarnego pieprzu,

90 g rodzynekow,

90 g gorzkiej czekolady,

1/2 lyzeczki anyzku,

1 lyzka cukru,

2 lyzki soli,

100 g prazonego ziarna sezamowego do posypania.

1. Indyka umyc, pokroic na 12 porcji. Wlozyc do duzego garnka, zalac woda, dodac czosnek, cebule i sol. Gotowac na srednim ogniu az bedzie miekki (ok. 1

godz). Indyka wyjac a wywar odcedzic i odstawic.

2. Pomidory sparzyc, zdjac skorke. Chili przekroic, usunac nasiona, pokroic,

zostawiajac 4 cale papryki, ktore po zdjeciu skorek zmiksowac z pomidorami.

Migdal y i orzeszki sparzyc, obrac ze skorek. Cebule i czosnek obrac, oplukac. Cebule drobno posiekac.

3. W garnku rozgrzac 2 lyzki oleju, wlozyc pokrojone chilli. Smazyc 1-2 min.

Przelozyc do miski, zalac wrzatkciem, odstawic na 30 min. Nastepnie odcedzic,

zmiksować i odstawić. Na tym samym oleju podsmażyć cebulę i czosnek przez 2 min. Wyjąć z patelni, a na oleju smażyć przez 5 min migdały. Dodac orzeszki ziemne, goździki, ziarna pieprzu, cynamon i anyżek. Smażyć dalsze 3 min.

Zmiksować razem z cebulą, czosnkiem, rodzynkami i przyprawami.

4. Przygotować sos: w dużym garnku rozgrzać 125 ml oleju. Dodac wszystkie składniki, wymieszać, dusić 5 min. Bezustannie mieszając dodac cukier i czekoladę. Zagotować i wlać 1 l przecedzonego wywaru. Do gotującego się sosu włożyć

porcję indyka, przykryć i gotować na średnim ogniu 10 min. Indyka podawać polanego obficie sosem i posypanego ziarnem sezamowym.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 16 "Kuchnia meksykańska", strona 66.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)