

---

# Zolte mole

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2738 razy.

Porcja dla 6 osob. Czas przygotow. 2 godz. 10 min.

500 g chudej wieprzowiny bez kosci,

500 g zeberek wieprzowych lub wolowych albo 500 g wolowiny lub

1 duzy kurczak,

2 zabki czosnku,

1 mala cebula,

2 gruszki,

250 g fasolki szparagowej,

250 g cukini,

2 l zimnej wody,

sol.

Sos mole:

6 papryczek chilli,

1 pomidor,

250 g zielonych pomidorow,

6 zabkow czosnku,

2 gozdziki,

2 ziarna czarnego pieprzu,

2 lyzki kolendry,

1/2 lyzeczki zmielonego kminku,

2 lyzki smalcu.

Kluski:

250 g maki kukurydzianej,

3 lyzki smalcu,

sol.

cebula i cytryna do przybrania.

1. Cukinie oplukac, pokroic w plastry. Kolendre drobno posiekac. Czosnek i cebule obrac, oplukac. Cebule i cytryne pokroic w plastry. Fasolke szparagowa

umyc, gruszki oplukac, obrac i przekroic na polowki.

2. Mieso umyc, wlozyc do garnka, zalac woda, dodac cebule, czosnek i sol. Zagotowac, zdjac szumowiny, przykryc, gotowac dalej 40 min (mieso powinno byc na

---

wpol ugotowane). Dodac fasolke szparagowa, gruszki i cukinie. Przykryc i gotowac, az mieso bedzie miekkie. Wyjac mieso i jarzyny, wywar zachowac.

3. Przygotowac sos mole: chilli opiec na patelni, przekroic, usunac nasiona.

Wlozyc do wrzacej wody razem z pomidorem i gotowac 7 min. Osaczyc na sicie.

Zmiksowac z gozdzikami, ziarnami pieprzu, kminkiem i czosnkiem. Nastepnie przetrzec przez sito.

4. W garnku roztopic 2 lyzki smalcu, wlac zmiksowane chilli z przyprawami. Gotowac ciagle mieszajac 8 min. Dolac 1,5 l wywaru z gotowania miesa, wlozyc

posiekana kolendre, dusic pod przykryciem 10 min.

5. Przygotowac kluski: wilgotnymi dlonmi ugniesc ciasto z maki, smalcu i soli.

Podzielic na 20 kawalkow i zrobic z nich kulki. Palcami zrobic w srodku

wglebienie po obu stronach.

6. Kluski wrzucic do garnka z sosem mole i gotowac ciagle mieszajac (po 8-10

min powinny byc ugotowane). Wlozyc mieso i jarzyny. Zagotowac i od razu podawac. Przybrac plasterkami cytryny i cebuli.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 16 "Kuchnia meksykańska", strona 60.

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