

Kuře s čokoládou

Časová náročnost: 60 minut

Seznam přísad

1 ks	kuře (o váze asi 1 kg)
	sůl
4 lžíce	olivový olej
1 ks	cibule
4 stroužek	česnek
1/2 ks	šťáva z citronu
3 lžíce	med
1 lžička	mletá skořice
	drcené chilli koření
1/2 l	voda nebo kuřecí vývar
80 g	kvalitní hořká čokoláda



Postup přípravy

Kuře omyjeme, naporcujeme a osolíme. Do hrnce si dáme olivový olej a osmahneme na něm nejprve najemno pokrájenou cibuli, po chvíli i naporcované kuře a nakonec pak nasekaný česnek. Ochutíme citronovou šťávou, medem, skořicí a chilli kořením. Podlijeme vodou nebo vývarem, přikryjeme pokličkou a dusíme kousky kuřete doměkka. Na závěr přidáme na kousky nalámanou čokoládu a mícháme, dokud se nám v omáče nerozpustí. Podáváme podle chuti buď s dušenou rýží, nebo s vařenými bramborami.