

Csirkefalatok chilis csokival



Feltöltötte:
Finta László

Hozzávalók

Húshoz:

2 közepes csirkemell

margarin a sütéshez

VEGGY EXOTIC fűszerkeverék ízlés szerint

Csokikrémhez:

15 g margarin vagy vaj

1,5 púpozott ek. Holland kakaópor

1-2 ek liszt - az állaga krémes maradjon

5 dkg édesítőszer

Jalapeno chilipaprikaszósz (bármilyen chiliszósz megfelel)

Elkészítés



A csirkemellet kisebb kockákra vágtam, hogy gyorsabban elkészüljön.

A margarint megolvasztottam és amikor forró volt, ebben kérgesítettem meg a húsokat.

Így az íze zamatosabb lesz tapasztalatom szerint. Nagyon kevés vizet tettem hozzá és megszórta a fűszerkeverékkel.

A mennyiséggel lehet bátran bánni. Most nem méregettem, csak az illatra és ízre hagyatkoztam.

Érdemes 2-3 percig fedő alá tenni, így gyorsabban átpuhul és jól vegyülnek az ízek.

Ha szükséges, minimális vizet lehet adni hozzá és figyelni, hogy ne égjen le, csak piruljon.

Közben el lehet készíteni a szószt is. Ehhez először feltettem egy edényben vizet, mert a hozzávalókat gőzzel dolgoztam össze.

Amikor már forrt a víz, az edényre tettem egy közepes fémtálat és megolvasztottam a vaját.

Ehhez tettem hozzá a kakaóport, édesítőt és lisztet. Szépen simára kavartam és összefőztem. Ekkor került bele a chiliszósz.

A chiliszósszal érdemes óvatosan bánni, hiszen elegendő néhány csepp is a kellemes, még élvezhető hatásához.

Leginkább nassolni érdemes egy kiadós vacsora után, akár TV nézés vagy olvasás közben.

Jó étvágyat hozzá!

