

Meksykański kurczak w sosie mole (czekoladowym)

Meksykański kurczak w sosie mole – słodko-pikantna uczta

Meksykański kurczak w sosie mole to **prawdziwa kulinarna przygoda** dla Twoich zmysłów! Ten tradycyjny meksykański przysmak łączy w sobie głęboki smak czekolady z pikantną nutą papryczek chili, tworząc harmonijną kompozycję, która zachwyci nawet najbardziej wymagających smakoszy.

Dla kogo?

Danie idealne dla miłośników **egzotycznych smaków** i kulinarnych eksperymentów. Kurczak w sosie mole to propozycja dla osób, które lubią odkrywać nowe smaki i nie boją się połączenia słodczy czekolady z pikantnym charakterem chili. To również świetna opcja dla rodzin szukających urozmaicenia codziennego menu.

Na jaką okazję?

Meksykański kurczak w sosie mole sprawdzi się zarówno na *nieformalną kolację z przyjaciółmi*, jak i na bardziej wyjątkowe okazje. To danie, które z pewnością wywoła dyskusję przy stole i pozostawi niezapomniane wrażenia smakowe. Podane z kolorowym ryżem i świeżą kolendrą będzie prawdziwą ozdobą stołu.

Czy wiesz, że?

[Sos](#) mole to jeden z najbardziej charakterystycznych elementów kuchni meksykańskiej. Tradycyjny przepis zawiera ponad 20 składników! Nasza wersja jest uproszczona, ale zachowuje

autentyczny charakter dzięki połączeniu czekolady, przypraw i papryczek chili. Cola dodaje sosowi głębi i lekkiej karmelowej nuty.

Dla urozmaicenia

Możesz eksperymentować z poziomem ostrości, dodając więcej lub mniej papryczek chili. Jeśli lubisz bardziej złożone smaki, dodaj do sosu odrobinę cynamonu i gałki muszkatołowej. Danie świetnie komponuje się również z plackami tortilli i świeżą salsą pomidorową.