**PIŠČANEC MOLE POBLANO**

*Veliko začimb in veliko sestavin, ki jih v običajni kuhinji ne bi upali kombinirati. Mogoče navdih, da se spravite preizkusiti svoje recepte, ne glede na to, kako noro se slišijo. Če pa vam ne uspe, ne rabi nihče vedeti. Pssst ...*

**Sestavine *za 4 osebe***

4 [*piščančja bedra*](http://okusno.je/recepti/ingredients:115) */ piščančji file*

1 [*limona*](http://okusno.je/recepti/ingredients:229)

0,25 žličke [*mletega črnega popra*](http://okusno.je/recepti/ingredients:270)

1 žlička [*soli*](http://okusno.je/recepti/ingredients:230)

8 žlic [*oljčnega olja*](http://okusno.je/recepti/ingredients:144)

2 skodelici [*kokošje jušne osnove*](http://okusno.je/recepti/ingredients:58)

*OMAKA MOLE*

2 [*suha čilija*](http://okusno.je/recepti/ingredients:274) */lahko tudi feferon*

0,25 skodelice [*svetlih rozin*](http://okusno.je/recepti/ingredients:543)

1 dl [*vode*](http://okusno.je/recepti/ingredients:247)

0,25 skodelice [*mletih mandljev*](http://okusno.je/recepti/ingredients:150)

0,25 skodelice [*sezamovih semen*](http://okusno.je/recepti/ingredients:499)

1 žlička [*črnega popra*](http://okusno.je/recepti/ingredients:270)

1 [*cimetova palčka*](http://okusno.je/recepti/ingredients:251)

1 žlička [*sušenega origana*](http://okusno.je/recepti/ingredients:265)

4 vejice [*svežega timijana*](http://okusno.je/recepti/ingredients:243)

2 [*čebuli*](http://okusno.je/recepti/ingredients:282)

3 stroki [*česna*](http://okusno.je/recepti/ingredients:283)

2 [*zeleni papriki*](http://okusno.je/recepti/ingredients:1332)

6 [*češnjevih paradižnikov*](http://okusno.je/recepti/ingredients:159)

60 g [*čokolade za kuhanje*](http://okusno.je/recepti/ingredients:287)

*Za mole omako v suho ponev stresemo razsemenjene in sesekljane suhe čilije, ki jih pražimo toliko časa, da spremenijo barvo. Nato jih stresemo v skledo z rozinami in zalijemo z vročo vodo. Namakamo jih, dokler se ne zmehčajo (30 minut). V isto ponev, v kateri smo pražili čilije, dodamo mandlje in sezamova semena, ki jih začinimo s poprom, cimetovo palčko, origanom in timijanom. Popražimo in stresemo v terilnik, kjer vse skupaj stremo v gladko kašo. Olupimo in na drobno sesekljamo 2 čebuli in česen.*

*V isto ponev dodamo 5 žlic oljčnega olja, sesekljano čebulo in vse česnove stroke. Zeleno papriko in paradižnike operemo, osušimo in zrežemo na drobne kocke. V ponev dodamo še papriko in vse skupaj pražimo toliko časa, da sestavine rahlo porjavijo. V ponev dodamo še paradižnike. Med nenehnim mešanjem kuhamo še 15 minut, nato pa vse zlijemo v multipraktik. Jedilno čokolado razdrobimo na manjše kose, ki jih stresemo v multipraktik skupaj s čiliji in rozinami. Vse sestavine pričnemo miksati in po potrebi dolivamo tekočino (v kateri smo namakali čilije in rozine), da dobimo gladko omako.*

*Piščančja bedra operemo in osušimo ter stresemo v večjo skledo. Ožamemo limono in sok prelijemo po piščancu, ki ga  začinimo s soljo in poprom. V ponvi segrejemo 3 žlice oljčnega olja, na katerem popečemo piščanca iz vseh strani, da dobi zlato-rjavo barvo. Piščančja bedra potem preložimo na krožnik, olje pa pustimo v ponvi. Dve skodelici mole omake zlijemo v ponev in kuhamo 5 minut (brez pokrovke). Zalijemo z jušno osnovo in v ponev vrnemo piščančja bedra. Kuhamo  pokrito na zmernem ognju 25 minut. Kuhanega piščanca serviramo na krožnike in prelijemo z mole omako.*

*Uporabimo lahko tudi samo piščančje fileje, ki jih samo popečemo in prelijemo z omako.*