



## Wino Toskanii

### Kurczak z sezamem w czekoladzie (Pollo al cioccolato e sesamo)

#### Składniki na 4 osoby:

- 600 g piersi z kurczaka
- 50 g czekolady fondente min. 70% kakao
- 50 g pancetty
- 1 cebula dymka
- 1 pęczek tymianku (może być suszony)
- 1 łyżeczka czerwonego pieprzu
- oliwa z oliwek
- sól
- sezam

#### Przygotowanie:

Pokrój pierś z kurczaka na cienkie plasterki i dopraw odrobiną tymianku, czerwonym pieprzem i solą. Wlej na patelnię dwie łyżki oleju i podsmaż pokrojoną w kosteczkę pancettę. Następnie dodaj plasterki kurczaka i gotuj na średnim ogniu przez 7-8 minut. W międzyczasie zetrzyj czekoladę na tarce lub posiekaj za pomocą noża. Dodaj startą czekoladę do mięsa, delikatnie zamieszaj i usuń patelnię z ognia. W momencie, gdy ogień jest wyłączony, roztop czekoladę, wymieszaj wszystko dokładnie i podawaj w naczyniach posypanych sezamem.