



Bao Buns s hrskavom piletinom i coleslaw salatom

🕒 15–20 Min   

Priprema

- 1 Piletinu narežite na trakice. U jednu zdjelu ulijte 500 ml hladne vode, a u drugu stavite Kotányi Crispy POH.
- 2 Svaki komad pileline kratko umočite u vodu, zatim odmah uvaljajte u Kotányi začinsku smjesu za pohanje.
- 3 Zagrijte ulje u tavi na 160 °C i pržite piletinu oko 4 minute, dok ne postane zlatno-smeđa. Ocijedite višak ulja pomoću cjedila.
- 4 U zdjeli pomiješajte povrće, majonezu, grčki jogurt, sok od limuna i začine. Dobro promiješajte.
- 5 Svako bao pecivo napunite s 1 žlicom coleslaw salate i oko 50 g hrskave pileline. Posipajte sezamom i poslužite.

Sastojci 4 Porcije

🍴 = Kotányi Produkte

Za piletinu:

400 g Pilećih prsa (filetirano)
1 vrećica 🍴 Crispy POH - Classic
Ulje za prženje

Za coleslaw salatu:

200 g Naribane mrkve
300 g Naribanog bijelog kupusa
150 g Naribanog ljubičastog kupusa
2 Narezana mlada luka
100 g Majoneze
1 žlica Grčkog jogurta
Sok od ½ limuna
Sol i papar, po ukusu

Za posluživanje:

8 kom Bao peciva
Sezam

