

Bao buns s hrskavom piletinom i salatom od kupusa

20–25 Min.

Sastav 4 Porcije

= Kotányi Produkte

Za hrskavu piletinu:

400 g	Pilećih filea
1 pakovanje	Crispy POH - Klasik
	Ulje, za prženje

Za salatu od kupusa:

200 g	Rendana šargarepa
300 g	Sitno seckani beli kupus
150 g	Sitno seckani crveni kupus
2	Mladi luk, isečen na kolutiće
100 g	Majoneza
1 kašika	Grčkog jogurta
	Sok od ½ limuna
	So i biber, po ukusu

Za serviranje:

8	Bao zemički
	Susam

Priprema

1. Piletinu isecite na trakice. U jednu posudu sipajte 500 ml hladne vode, a u drugu Kotányi Crispy POH mešavinu za pohovanje.
2. Svaki komad piletine kratko umočite u vodu, pa odmah uvaljajte u mešavinu za pohovanje.
3. Zagrejte ulje u tiganju na 160 °C i pržite piletinu oko 4 minuta, dok ne dobije zlatnu boju i bude potpuno pečena. Stavite je na rešetku da se ocedi višak ulja.
4. U posudi sjedinite povrće, majonez, grčki jogurt i limunov sok. Posolite i pobiberite po ukusu, pa dobro promešajte.
5. Svaku bao zemičku napunite jednom kašikom salate od kupusa i sa oko 50 g hrskave piletine. Pospite susamom i poslužite.