



Баоцзы с хрустящей курицей и салатом коул слоу

🕒 20—25 Мин. 

Способ приготовления

- 1 Нарежьте куриное филе полосками. В одну миску налейте 500 мл холодной воды, а в другую - насыпьте панировочную смесь Kotanyi.
- 2 Каждый кусочек филе быстро обмакните в воду, затем обваляйте в панировочной смеси.
- 3 В сковороде разогрейте масло до 160 °С и обжарьте курицу около 4 минут до золотистой корочки. Выложите готовые кусочки филе на решетку или на бумажное полотенце, чтобы стекло лишнее масло.
- 4 В миске смешайте овощи, майонез, греческий йогурт, лимонный сок и приправы. Хорошо перемешайте.
- 5 Наполните каждый баоцзы 1 столовой ложкой салата коул слоу и примерно 50 г хрустящей курицы. Посыпьте кунжутом и подавайте. Приятного аппетита!

Ингредиенты 4 Порции

♦ = Kotányi Produkte

Для курицы:

400 г	Филе куриной грудки
1 пакетик	♦ Панировочная смесь с луком и розмарином
	Масло растительное

Для коул слоу:

200 г	Морковь тертая
300 г	Капуста тертая
150 г	Красная капуста тертая
2 веточки	Зеленый лук измельченный
100 г	Майонез
1 ст.л.	Греческий йогурт
	Сок 1/2 лимона
	♦ Соль морская
	♦ Перец черный горошек

Для подачи:

8	Баоцзы
	Кунжут

