



# Баоцзы с хрустящей курицей и салатом коул слоу

⌚ 20–25 Мин. 🍲 🍲 🍲

## Способ приготовления

### 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

