



Bao žemličky s chrumkavým kuracím mäsom a coleslaw šalátom

🕒 20–25 Min 

Príprava

Ingrediencie 4 Porcie

♦ = Kotányi Produkty

Na kuracie mäso:

400 g	Kuracie prsia (filé)
1 balenie	♦ Obal'ovacia zmes KLASIK
	Olej na vyprážanie

Na coleslaw šalát:

200 g	Mrkva (strúhaná)
300 g	Kapusta (strúhaná)
150 g	Červená kapusta (strúhaná)
2	Jarná cibul'ka (nakrájaná)
100 g	Majonéza
1 PL	Grécky jogurt
	Šťava z 1/2 citróna
	Sol' a čierne korenie podľa chuti

Na servírovanie:

8	Bao žemličky
	Sezamové semienka

- 1 Kuracie mäso nakrájajte na pásiky. Do jednej misky nalejte 500 ml studenej vody a do druhej vysypte Kotányi obal'ovacia zmes.
- 2 Každý kúsok kuracieho mäsa krátko namočte do vody a hneď obal'te v Kotányi zmesi.
- 3 V panvici rozohrejte olej na 160 °C a kuracie mäso vyprážajte približne 4 minúty, kým nebude zlatisté. Nechajte odkvapkať na sitku, aby sa odstránil prebytočný olej.
- 4 V miske zmiešajte zeleninu, majonézu, grécky jogurt, citrónovú šťavu a dochucovadlá. Dobre premiešajte.
- 5 Každú bao žemličku naplňte 1 lyžicou coleslaw šalátu a približne 50 g chrumkavého kuracieho mäsa. Posypte sezamovými semienkami a podávajte.

