



Bao buns s hrustljivim piščancem in zeljno solato

⌚ 15—20 Min   

Priprava

- 1 Piščanca narežite na trakove. V eno skledo nalijte 500 ml hladne vode, v drugo pa stresite Kotányi panirno mešanico.
- 2 Vsak kos piščanca na hitro pomočite v vodo, nato pa ga takoj povaljajte v Kotányi panirni mešanici.
- 3 V ponvi segrejte olje na 160°C in cvrite piščanca približno 4 minute, dokler ne postane zlato rjav. Odcedite na cedilu, da odstranite odvečno olje.
- 4 V skledi zmešajte zelenjavo, majonezo, grški jogurt, limonin sok in začimbe. Dobro premešajte.
- 5 Vsak bao bun napolnite z 1 žlico zeljne solate in približno 50 g hrustljavega piščanca. Potresite s sezamovimi semeni in postrezite.

Sestavine 4 Porcije

 = Kotányi Produkte

Za piščanca:

400 g Piščančjih prsi (file)
1 vrečka  HRUSTLJAVI PIŠČANEC CLASSIC
Olje za cvrtje

Za zeljno solato:

200 g Naribanega korenja
300 g Naribanega zelja
150 g Naribanega rdečega zelja
2 Narezani mladi čebuli
100 g Majoneze
1 žlica Grškega jogurta
Sok ½ limone
Sol in poper po okusu

Za serviranje:

8 kom Bao bunsov
Sezamovo seme

