

Bułeczki bao z chrupiącym kurczakiem i surówką coleslaw

20–25 Min

Składniki - Ilość osób: 4

= Kotányi Produkte

Na kurczaka:

400 g	Filety z piersi kurczaka
1 szt	Panierka Chrupiący Kurczak Klasyczna
	Olej do smażenia

Na surówkę colesław:

200 g	Marchew, starta
300 g	Kapusta biała starta
150 g	Kapusta czerwona starta
2 szt	Cebula dymka w plasterkach
100 g	Majonez
1 łyżka	Jogurt Grecki
	Sok z połówki cytryny
	Sól i pieprz do smaku

Do serwowania

8 szt	Bułeczki bao
1 łyżka	Nasiona sezamu białego do posypania

Przygotowanie

1. Pokrój kurczaka w paski. Do jednej miski wlej 500 ml zimnej wody, a do drugiej wsyp panierkę Kotányi.
2. Każdy kawałek kurczaka krótko zanurz w wodzie, a następnie natychmiast obtocz w panierce Kotányi.
3. Rozgrzej olej na patelni do 160 °C i smaż kurczaka przez około 4 minuty, aż będzie złocisty. Odsącz na sitku, aby pozbyć się nadmiaru tłuszczu.
4. W misce wymieszaj warzywa, majonez, jogurt grecki, sok z cytryny i przyprawy. Dokładnie wymieszaj.
5. Napełnij każdą bułeczkę bao 1 łyżką surówki coleslaw i około 50 g chrupiącego kurczaka. Posyp sezamem i podawaj.