



# Bułeczki bao z chrupiącym kurczakiem i surówką coleslaw

🕒 20–25 Min   

## 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 przyprawę. Dokładnie wymieszaj.
- 5 Napelnij każdą bułeczkę bao 1 łyżką surówki coleslaw i około 50 g chrupiącego kurczaka. Posyp sezamem i podawaj.

## Składniki - Ilość osób: 4

🍷 = Kotányi Produkty

### Na kurczaka:

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

### Na surówkę coleslaw:

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

