

Chrupiący kurczak w stylu cajun

20—25 Min

Składniki - Ilość osób: 2

= Kotányi Produkte

400 g	Filety z piersi kurczaka
150 ml	Mleko
1 łyżeczka	Pikantny sos, typu Tabasco
0.5 łyżeczki	Sok z cytryny
1 szt	Panierka Chrupiący Kurczak Pikantna z chili jalapeño
	Olej do smażenia

Przygotowanie

1. Pokrój piersi z kurczaka w paski. W misce wymieszaj mleko, ostry sos i sok z cytryny. Dodaj kurczaka, dokładnie wymieszaj i wstaw do lodówki na 8-10 minut.
2. Rozgrzej olej w głębokiej patelni do temperatury 180°C.
3. Wyjmij kurczaka z marynaty, delikatnie odsącz i obtocz każdy kawałek w mieszance Kotanyi Panierka Chrupiący Kurczak Pikantna.
4. Smaż na gorącym oleju przez około 7 minut, aż będzie złocisty i chrupiący.
5. Przełóż na sitko lub ręcznik papierowy, aby krótko odsączyć, i podawaj z ulubionym dipem.