



Chrupiący kurczak w stylu cajun

🕒 20–25 Min   

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 Kotányi 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.

Składniki - Ilość osób: 2

♦ = Kotányi Produkty

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

