



Пилешко филе с кокосова панировка и салца

⌚ 35—50 Минути 

Подготовка

Съставки за

♦ = Kotányi Produkte

За кокосовото пиле

500 g	Пилешки гърди
50 g	Кокосово брашно
150 g	Кокосови стърготини
3 бр.	Яйца
4 бр.	Царевица (предварително сварена)
Щипка	♦ Морска сол
Щипка	♦ Черен пипер на зърна
	Зехтин

За салцата

200 g	Домати
1	Червена чушка
1	Шалот
1	Скилидка чесън
4 с.л.	Бял винен оцет
2 ч.л.	Мед
1 ч.л.	♦ Куркума, мляна
1 ч.л.	♦ Червен пипер сладък, специален
Щипка	♦ Джинджифил, млян
Щипка	♦ Черен пипер на зърна
0.5 ч.л.	♦ Морска сол

- 1 Оваляйте парчетата пиле в кокосовото брашно, потопете ги в разбитото яйце, а след това ги оваляйте в кокосовите стърготини, като ги натиснете хубаво към тях. Оставете настрана да изстинат.
- 2 Обелете и нарежете на ситно шалота и скилидката чесън. Нарежете доматиите и лютата чушка на ситно. Запържете всички съставки в тиган с 2 с.л. зехтин и овкусете с подправките. Добавете меда и оцета и оставете салцата да се редуцира.
- 3 Опържете пилето в кокосово масло или слънчогледово олио.
- 4 Запържете предварително сварената царевица, както е цяла в тиган със зехтин, и подправете със сол и черен пипер.
- 5 Разпределете в чинии хрупкавото кокосово пиле с царевицата и сервирайте с доматиената салца. Съвет: Можете да поръсите ястието с пресен кориандър или магданоз, нарязан на ситно.

