

Смажена курка з кокосом і дип-соусом сальса

35–50 хв

Інгредієнти

= Kotányi Produkte

Для курки з кокосом

500 г	Куряча грудка (філе)
50 г	Кокосове борошно
150 г	Кокосова стружка
3	Яйця
4 шт.	Качани кукурудзи (попередньо приготовані)
1 щіпка	Сіль морська йодована
1 щіпка	Чорний перець горошок
	Оливкова олія

Для сальси

200 г	Помідори
1 шт.	Червоний гострий перець
1 шт.	Цибуля шалот
1 шт.	Зубчик часнику
4 ст. л.	Білий винний оцет
2 ч. л.	Мед
1 ст. л.	Томати з травами та оливками
1 щіпка	Чорний перець горошок
0.5 ч. л.	Сіль морська йодована
1 щіпка	Чилі з морською сіллю

Приготування

1. Обваляйте шматочки курки в кокосовому борошні, яйці, а потім – кокосовій стружці, після чого міцно притисніть. Відкладіть у сторону.
2. Очистіть й дрібно наріжте цибулю шалот та зубчик часнику. Помідори й гострий перець наріжте невеликими шматочками. Обсмажте всі інгредієнти на сковороді з 2 ст. л. оливкової олії й приправте сіллю, перцем, чилі, додайте 1 ст.л. томатів з травами та оливками. Додайте мед і оцет, після чого дайте дип-соусу сальса уваритися.
3. Ретельно обсмажте курку в кокосовій або соняшниковій олії.
4. Обсмажте на сковороді з оливковою олією попередньо зварені качани кукурудзи, приправте сіллю та перцем.
5. Хрустку курку з кокосом і кукурудзою викладіть на тарілки. Подавайте з томатним дип-соусом сальса. Порада. Також можна прикрасити страву свіжою кінзою.

