



Hrustljavi piščanec s korejsko omako

🕒 15–20 Min

Priprava

- 1 Piščanca narežite na kocke velikosti 2x2 cm. V eno skledo nalijte 500 ml hladne vode, v drugo pa dajte Kotányi mešanico za paniranje.
- 2 Vsak kos piščanca hitro pomočite v vodo, nato pa ga povaljajte v Kotányi mešanici za paniranje.
- 3 Pečico segrejte na 220°C. Kose piščanca položite na pekač, obložen s peki papirjem, jih premažite z oljem in pecite 13–15 minut.
- 4 Medtem ko se piščanec peče, v majhen lonec dodajte vse sestavine za omako in kuhajte na nizkem ognju 7–10 minut, občasno premešajte.
- 5 Pečene kose piščanca prenesite v lonec, dobro premešajte in postrezite posute s sezamovimi semeni.

Sestavine 4 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

400 g	Piščančjih prsi (file)
1 vrečka	♦ HRUSTLJAVI PIŠČANEC ČESEN
3 žlice	Olja

Za omako:

100 g	Paradižnikove omake
20 ml	Sojine omake
2 žlici	Medu
1 žlica	Čili paste
1 žlica	Riževega kisa
1 žlica	Sezamovega olja
1 žlička	♦ Ingver mleti
1.5 žlička	♦ Česen

Sezamova semena, za
serviranje

