

Ингредиенты 4 Порции

= Kotányi Produkte

400 г	Филе куриной грудки
1 пакетик	Панировочная смесь с чесноком и пряностями
3 ст.л.	Масло растительное

Для соуса:

100 г	Томатный соус
20 мл	Соевый соус
2 ст.л.	Мед
1 ст.л.	Паста чили
1 ст.л.	Рисовый уксус
1 ст.л.	Кунжутное масло
1 ч.л.	Имбирь молотый
1.5 ч.л.	Чеснок измельченный
	Кунжут, для подачи

Куриный попкорн по-корейски

20—25 Мин.

Способ приготовления

1. Нарежьте курицу кубиками размером примерно 2x2 см. В одну миску налейте 500 мл холодной воды, а в другую - насыпьте панировочную смесь Kotanyi.
2. Кусочки курицы быстро обмакните в воду, затем обваляйте в панировочной смеси.
3. Разогрейте духовку до 220°C в режиме конвекции. Выложите кусочки курицы на противень, застеленный пергаментом, смажьте маслом и запекайте 13-15 минут.
4. Пока курицы запекается, смешайте все ингредиенты для соуса в небольшом сотейнике и разогрейте на слабом огне в течение 7-10 минут, периодически помешивая.
5. Переложите готовую курицу в сотейник с соусом, хорошо перемешайте, чтобы кусочки равномерно покрылись соусом, и подавайте, посыпав кунжутом. Приятного аппетита!