



Kórejské popcorn kuracie kúsky

🕒 20–25 Min   

Príprava

- 1 Kuracie mäso nakrájajte na kocky 2 × 2 cm. Do jednej misky nalejte 500 ml studenej vody a do druhej vysypte Kotányi obalovaciu zmes.
- 2 Každý kusok kuracieho mäsa krátko namočte do vody a potom obaľte v Kotányi zmesi.
- 3 Rúru predhrejte na 220 °C s teplovzdušným ohrevom. Obalené kuracie kúsky poukladajte na plech vystlaný papierom na pečenie, potrite olejom a pečte 13–15 minút.
- 4 Kým sa kuracie mäso pečie, dajte všetky suroviny na omáčku do menšieho hrnca a varte na miernom ohni 7–10 minút, občas premiešajte.
- 5 Upečené kuracie kúsky preložte do hrnca s omáčkou, dobre premiešajte, aby sa rovnomerne obalili, a podávajte posypané sezamovými semienkami.

Ingrediencie 4 Porcie

♦ = Kotányi Produkty

400 g	Kuracie prsia (filé)
1 balenie	♦ Obalovacia zmes CESNAK
3 PL	Olej
Na omáčku:	
100 g	Paradajková omáčka
20 ml	Sójová omáčka
2 PL	Med
1 PL	Čili pasta
1 PL	Ryžový ocot
1 PL	Sezamový olej
1 ČL	♦ Zázvor mletý
1.5 ČL	♦ Cesnak granulovaný
	Sezamové semienka na podávanie

