



Koreański popcorn z kurczaka

🕒 20–25 Min   

Przygotowanie

- 1 Pokrój kurczaka w kostkę o wymiarach 2x2 cm. Do jednej miski wlej 500 ml zimnej wody, a do drugiej wsyp mieszankę panierki Kotányi.
- 2 Każdy kawałek kurczaka krótko zanurz w wodzie, a następnie obtocz w mieszance Kotányi.
- 3 Rozgrzej piekarnik do 220°C z termoobiegiem. Ułóż obtoczone kawałki kurczaka na blasze wyłożonej papierem do pieczenia, posmaruj je olejem i piecz przez 13–15 minut.
- 4 W tym czasie wszystkie składniki sosu umieść w małym rondelku i gotuj na małym ogniu przez 7–10 minut, od czasu do czasu mieszając.
- 5 Upieczone kawałki kurczaka przełóż do rondelka z sosem, dokładnie wymieszaj, aby równomiernie pokryły się sosem i podawaj posypane sezamem.

Składniki - Ilość osób: 4

♦ = Kotányi Produkty

400 g	Filety z piersi kurczaka
1 szt	♦ Panierka Chrupiący Kurczak Czosnkowa
3 łyżki	Olej
Na sos:	
100 g	Sos pomidorowy
20 ml	Sos sojowy
2 łyżki	Miód
1 łyżka	Pasta chili
1 łyżka	Ocet ryżowy
1 łyżka	Olej sezamowy
1.5 tsp	♦ Czosnek granulowany
	Nasiona sezamu do posypania

