

Składniki - Ilość osób: 4

= Kotányi Produkte

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

Koreański popcorn z kurczaka

20–25 Min

Przygotowanie

1. Pokrój kurczaka w kostkę o wymiarach 2×2 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.