

Sastojci 4 Porcije

= Kotányi Produkte

400 g	Fileta pilećih prsa
1 vrećica	Crispy POH - Curry
3 žlice	Ulja
150 g	Majoneze
	Sok od ½ limete
1.5 žličica	Curry

Pileći medaljoni s curry majonezom

15—20 Min

Priprema

1. Pileća prsa narežite na veličinu kockice. U jednu zdjelu ulijte 500 ml hladne vode, a u drugu stavite Kotányi Crispy POH.
2. Svaki komad mesa kratko umočite u vodu, zatim uvaljajte u Kotányi smjesu za paniranje.
3. Zagrijte ulje u tavi na 160°C i pržite pileće komade oko 6 minuta, dok ne postanu zlatno smeđi. Gotove komade stavite na cjedilo kako bi se ocijedio višak ulja.
4. Dok se piletina prži, pomiješajte majonezu, sok limete i curry začin u maloj zdjelici.

SAVJET: Poslužite pileće medaljone uz curry majonezu.