



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.

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

