



Sestavine 4 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

400 g	Piščančjih prsi (file)
1 vrečka	♦ HRUSTLJAVI PIŠČANEC CLASSIC
3 žlice	Olja
150 g	Majoneze
	Sok ½ limete
1.5 žličica	♦ Curry prah

Piščančji medaljoni s curry majonezo

🕒 15–20 Min ❤️ ❤️ ❤️

Priprava

- 1 Piščančja prsa narežite na kocke. V eno skledo nalijte 500 ml hladne vode, v drugo pa dajte Kotányi mešanico HRUSTLJAVI PIŠČANEC.
- 2 Vsak kos mesa na hitro pomočite v vodo, nato pa ga povaljajte v Kotányi panirni mešanici.
- 3 Segrejte olje v ponvi na 160°C in cvrite piščančje kose približno 6 minut, dokler ne postanejo zlato rjavi. Pečene kose položite na cedilo, da se odcedi odvečno olje.
- 4 Medtem ko se piščanec cvre, zmešajte majonezo, limetin sok in curry v majhni skledi.

NAMIG: Postrežite piščančje medaljone s curry majonezo.

