

Pui prăjit cu nucă de cocos și sos salsa

35–50 Min.

Ingrediente

= Kotányi Produkte

Pentru puiul cu nucă de cocos

500 g	File de piept de pui
50 g	Făină de cocos
150 g	Fulgi de nucă de cocos
3	Ouă
4 bucată	Porumb pe știulete (prefiert)
1 un vârf de cuțit	Sare de mare iodată
1 un vârf de cuțit	Piper negru boabe
	Ulei de măsline

Pentru sosul salsa

200 g	Roșii
1 bucată	Ardei capia roșu
1 bucată	Hașma
1 bucată	Cățel de usturoi
4 lingură	Oțet de vin alb
2 linguriță	Miere
1 linguriță	Archive: Veggy Hot+Spicy amestec de asezonare
1 un vârf de cuțit	Piper negru boabe
0.5 linguriță	Sare de mare iodată

Pregătire

1. Rulează bucățile de pui prin făină de cocos, trece-le prin ou, apoi rulează-le prin fulgii de nucă de cocos și apasă-le cu fermitate. Apoi lasă-le deoparte.
2. Curăță de coajă hașmaua și usturoiul și taie-le mărunt. Taie cepele în felii și ardeiul capia în bucăți mici. Prăjește toate ingrediente într-o tigaie cu 2 linguri de ulei de măsline și asezonează cu sare, piper și 2 linguriță de amestec Veggy Hot + Spicy. Adaugă mierea și oțetul și lasă sosul salsa să scadă.
3. Prăjește puiul în baie de ulei de cocos sau de floarea soarelui.
4. Prăjește porumbul pe știulete prefiert într-o tigaie cu ulei de măsline și asezonează cu sare și piper.
5. Așază pe platou puiul crocant cu nucă de cocos cu porumbul pe știulete și servește cu sos salsa cu roșii. Sugestie: Poți să decorezi preparatul și cu frunze proaspete de coriandru.

