



Pui prăjit cu nucă de cocos și sos salsa

🕒 35–50 Min. 🍷🍷🍷

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 ardeul capia în bucăți mici. Prăjește toate ingredientele într-o tigaie cu 2 linguri de ulei de măsline și azonează cu sare, piper și 2 lingurițe de amestec Veggy Hot + Spicy. Aduă 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 prefierat într-o tigaie cu ulei de măsline și azonează 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.

Ingrediente

🔥 = Kotányi Produkte

Pentru puiul cu nucă de cocos

500 g	File de piept de pui
50 g	Făină de cocos
150 g	Fulgii de nucă de cocos
3	Ouă
4 bucată	Porumb pe știulete (prefierat)
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 azoneare
1 un vârf de cuțit	🔥 Piper negru boabe
0.5 linguriță	🔥 Sare de mare iodată

