

Smażony kokosowy kurczak z sosem salsa

35—50 Min

Przygotowanie

1. Obtocz kawałki kurczaka w mące kokosowej i jajku, a następnie obtocz je w wiórkach kokosowych, całość mocno dociśnij. Potem odstaw na bok.
2. Obierz i drobno pokrój szalotkę oraz ząbek czosnku. Pokrój pomidory i paprykę na małe kawałki. Usmaż wszystkie składniki na patelni z 2 łyżkami oliwy z oliwek, przyprawiając solą, pieprzem i pozostałymi przyprawami Kotányi. Dodaj miód i ocet i odczekaj, aż salsa się zredukuje.
3. Usmaż kokosowego kurczaka na gorącym oleju kokosowym lub słonecznikowym.
4. Usmaż wstępnie podgotowaną kolbę kukurydzy na patelni na oliwie z oliwek, przypraw solą i pieprzem.
5. Serwuj chrupiącego kokosowego kurczaka z kolbą kukurydzy i podawaj z pomidorową salsą.

WSKAZÓWKA: Danie możesz również udekorować świeżą kolendrą.

Składniki - Ilość osób:

= Kotányi Produkte

Do przygotowania kokosowego kurczaka

500 g	Filet z piersi kurczaka
50 g	Mąka kokosowa
150 g	Płatki kokosowe
3 szt.	Jajko
4 szt.	Kolba Kukurydzy (wstępnie ugotowana)
1 szczypta	Sól Morska gruboziarnista jodowana
1 szczypta	Pieprz Czarny ziarnisty
	Oliwa z oliwek

Do przygotowania salsy

200 g	Pomidor
1 szt.	Papryka czerwona szpiczasta
1 szt.	Szalotka
1 szt.	Ząbek czosnku
4 łyżki	Biały ocet winny
2 łyżeczki	Miód
1 szczypta	Chili Wędzone Chipotle kruszone
1 szczypta	Imbir mielony
1 szczypta	Papryka Słodka mielona
1 szczypta	Cynamon mielony
1 szczypta	Pieprz Czarny ziarnisty
0.5 łyżeczki	Sól Morska gruboziarnista jodowana