



# 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 Produkty

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

