

## Co na obiad: Azjatyckie nuggetsy w panko wg Piotra Ogińskiego



### DORADCA SMAKU



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ  
PORCJI  
1 - 2

### SKŁADNIKI

#### Nuggetsy:

mleko kokosowe	100 ml
Przyprawa do dań kuchni chińskiej Prymat	3 łyżeczki
Chili pieprz cayenne mielone Prymat	1 łyżeczka
Sól morską jodowaną drobnoziarnista Prymat	
Pieprz biały mielony Prymat	1 łyżeczka
pierś z kurczaka	1 szt.

#### Majonezowy sos chili:

majonez	3 łyżeczki
sos słodki chili	100 ml
cebula czerwona	1/2 szt.
papryczka chili	1/2 szt.
prażony sezam	1 łyżeczka
sok z limonki	1/4 szt.
świeża kolendra	

#### Panierka:

mąka kokosowa	80 g
jajko	2 szt.
panierka panko	150 g

**Sól morską jodowaną drobnoziarnistą Prymat**

**olej do smażenia**

**Dodatki:**

**cebula czerwona**

**prażone orzeszki ziemne**

**papryczka chili**

**kolendra**

**prażony sezam**

**limonka**

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

W misce łączymy mleko kokosowe z przyprawą do kuchni chińskiej, chili, doprawiamy pieprzem oraz solą, po czym wrzucamy i marynujemy kurczaka pokrojonego w paski, jak na filmie, przez minimum 1 godzinę.

W tym czasie do miski wlewamy słodki sos chili i łączymy go dokładnie z pozostałymi składnikami sosu, po czym zostawiamy go w lodówce do czasu wykładania dania.

Zamarynowanego kurczaka panierujemy na początku w mące kokosowej, osolonym jajku oraz panko. Kurczaka smażymy na rozgrzanym oleju do 180°C, przez 7 minut.

Na talerz wysypujemy orzeszki ziemne, kilka nuggetsów, chili, cebulkę, kolendrę, łyżkę sosu oraz sezam. Nuggetsy podajemy z ćwiartką limonki oraz sosem. Smacznego!