

## Doradca Smaku XII: Stripsy z Kurczaka Sielskiego z sosem curry, odc. 4



### DORADCA SMAKU



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
POWYŻEJ 1H



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

#### Mięso:

<b>filety z Kurczaka Sielskiego</b>	1/2 kilograma
<b>panierka panko</b>	3 szklanki
<b>olej rzepakowy</b>	1 litr

#### Sos:

<b>majonez light</b>	1,5 łyżki
<b>serek śmietankowy meksykański</b>	2 łyżki
<b>jogurt naturalny</b>	5 łyżek
<b>czosnek</b>	2 ząbki
<b>ketchup</b>	3 łyżki

#### Ciasto:

<b>mąka</b>	3 łyżki
<b>jaja</b>	2 sztuki
<b>mleko</b>	1/2 szklanki
<b>Soda oczyszczona Prymat</b>	1/2 łyżeczki

#### Do smaku:

<b>Przyprawa curry orientalna Prymat</b>
<b>Papryka słodka mielona Prymat</b>

**Przyprawa do kurczaka pikantna Prymat**

**Sól morską jodowaną drobnoziarnistą Prymat**

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

### **SOS:**

2 ząbki czosnku miażdżymy, siekamy i rozcieramy ze szczyptą soli. Dodajemy 2 łyżki serka meksykańskiego, majonez light, jogurt naturalny i 3 łyżki ketchupu. Całość mieszamy i przyprawiamy curry.

### **CIASTO DO PANIEROWANIA:**

2 jajka roztrzepujemy, dodajemy pół szklanki mleka, 3 łyżki mąki oraz pół łyżeczki sody i 2 łyżeczki słodkiej papryki. Całość mieszamy.

DO OSOBNEJ MISKI WSYPUJEMY 3 SZKLANKI PANIERKI PANKO.

### **DANIE:**

2 POJEDYNCZE PIERSI KURCZAKA (OK. 500 G) KROIMY W PASKI I PRZYPRAWIAMY 2 ŁYŻKAMI PRZYPRAWY DO KURCZAKA.

W GARNKU ROZGRZEWAMY OLEJ RZEPAKOWY. KAWAŁKI KURCZAKA MOCZYMY W CIEŚCIE, OBTACZAMY W PANKO I WRZUCAMY NA GŁĘBOKI TŁUSZCZ. SMAŻYMY, AŻ MIĘSO BĘDZIE ZŁOCISTE.

### **PODANIE:**

SOS CURRY PRZEKŁADAMY DO MAŁEJ MISECZKI I SERWUJEMY ZE STRIPSAMI.