

Korona z kalafiora z kawałkami kurczaka i pieczonymi ziemniakami.



CHRISTOPHER



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

kalafior	1 szt
sól	1 łyżeczka
cukier	0,5 łyżeczki
papryka czerwona	0,5 szt
cebula	0,5 szt
cukinia	0,5 szt
masło	3 dag
kurczak piersi	2 szt
ziemniaki	
olej	
majonez	
sos chiński	
grostek zielony	10 mrożony

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

W dużym garnku gotujemy wodę z 1 łyżeczką soli i ½ łyżeczki cukru. Do gotującej się wody, wkładamy cały kalafior i gotujemy do miękkości.

W czasie w którym gotujemy kalafior, przygotowujemy: ½ papryki pokrojonej w paski, ½ cebuli pokrojonej w drobną kostkę, ½ cukinii pokrojonej w paski i ½ szklanki zielonego groszku.

Wszystkie te składniki przesmażyć na maśle z dodatkiem oleju.

Pierś z kurczaka pokroić w paski, posypać solą i curry, a następnie panierować w jajku i bułce tartej. Usmażyć na patelni. Ugotowane ziemniaki, pokroić w cząstki i również obsmażyć. Posypać rozmarynem.

Małym nożem wycinamy otwór w górnej części kalafiora i napełniamy go przesmażonymi warzywami.

Kalafior układamy na środku półmiska. Dookoła paski usmażonego kurczaka na przemian z ziemniakami. Pozostałe warzywa rozkładamy na ziemniakach i kurczaku.

Całość dopełnia majonez, wymieszany z 1 łyżką słodko - pikantnego sosu chilli.