

Kurczak w sezamie



MENEK



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

udziki kurczaka ugotowane	4
Bułka tarta klasyczna Prymat	3 łyżki
sezam	2 łyżki
jajko	
sól	
olej	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ostudzone mięso, ugotowane wcześniej w rosole panierujemy najpierw w bułce tartej wymieszanej z sezamem, później w roztrzepanym, posolonym jajku i znów z mieszance bułki i sezamu. Smażymy ze wszystkich stron na chrupiąco. Podałam z sosem słodko-pikantnym Tao-Tao, oliwkami z serkiem, papryczkami pikantnymi z serkiem i ziemniakami.