

## Mini sataye z kurczaka panierowane w płatkach cynamonowych dla dzieci Marcina Budyńka



### FAJNE PRZEPISY KUCHNI ŚWIATA



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
30 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
3 - 4

### SKŁADNIKI

|                                     |                |
|-------------------------------------|----------------|
| <b>pierś z kurczaka</b>             | 4 szt.         |
| <b>płatki cynamonowe</b>            | 8 łyżek        |
| <b>młoda marchew</b>                | 4 szt.         |
| <b>sól</b>                          | według uznania |
| <b>papier do pieczenia</b>          | 4 arkusze      |
| <b>olej</b>                         | według uznania |
| <b>Bułka tarta klasyczna Prymat</b> | 4 łyżki        |
| <b>jaja</b>                         | 4 szt.         |

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Marcin Budynek poleca:

Umytą marchewkę pokroić w cienkie wstążki. Pierś z kurczaka pokroić wzdłuż na długie paski i przyprawić solą. Przygotować drewniane szpikulce do szaszłyków i nałożyć na nie kurczaka formując literę „S”. Sataye obtoczyć w rozmaconym jajku, a następnie w rozgniecionych płatkach cynamonowych zmieszanych z bułką tartą. Przygotować arkusz papieru do pieczenia, wyciąć z niego koło wielkości patelni do smażenia. Na patelnię wlać kroplę oleju lub wody i położyć na nią papier. Szaszłyki ułożyć na papierze i smażyć bez dodatku tłuszczu. Mini sataye z kurczaka serwować z cienkimi wstążkami surowej marchewki. Smacznego!