

Paluszki z kurczaka z sosem curry



WEDITH1



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

pierś z kurczaka pieczona	500 g
jajko	1
sos sojowy	do smaku
sól, pieprz	do smaku
Bułka tarta klasyczna Prymat	0,5 szklanki
sezam	2 łyżki
majonez	2 łyżka
jogurt	2 łyżka
ketchup	1 łyżka
curry	1 łyżeczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Piersi z kurczaka kroimy w podłużne paski dł ok 2 cm, wrzucamy do miseczki, mieszamy z sosem sojowym, solą, jajkiem.

Panierka: bułka tarta, panierka do kurczaka , sezam mieszamy razem, panierujemy kurczaka, smażymy na rozgrzanym oleju.

Sos: mieszamy składniki, podajemy razem z kurczakiem. Smacznego:D