Kawałki kurczaka w cieście kokosowym

DORADCA SMAKU

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

Składniki	
mąka pszenna	200 gramów
Imbir mielony Prymat	11 łyżeczka
chili	0.5 łyżeczka
mleko	200 mililitrów
jajko	1
wiórki kokosowe	80 gramów
cukier	2 łyżeczki
proszek do pieczenia	1 łyżeczka
Sól morska jodowana Prymat w młynku	
Pieprz czarny Prymat w młynku	
pierś z kurczaka	1
olej do smażenia	
ryż	1 opakowanie
sos słodki chili	
kolendra	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Do głębokiej miski wsyp mąkę pszenną, cukier, mleko, jajko, wiórki kokosowe, proszek do pieczenia. Następnie dopraw chili, imbirem, solą morską i świeżo zmielonym czarnym pieprzem. Całość dokładnie wymieszaj, żeby nie było gródek.
W tak przygotowanej masie zamocz kawałki kurczaka, a następnie smaż w głębokim tłuszczu - rozgrzanym do temperatury 180 stopni. Kurczak będzie gotowy, gdy nabierze złotego koloru.