



przepisy.pl

Chrupiący kurczak z pysznym sosem



 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- piersi z kurczaka - 4 sztuki
- mąka do panierowania - 5 łyżek
- bułka tarta - 6 łyżek
- ziarno sezamu - 4 łyżki
- jajka - 1 sztuka
- konfitura morelowa - 3 łyżki
- masło orzechowe dobrej jakości - 1 łyżka
- sos sojowy - 1 łyżka
- woda - 2 łyżki
- pieprz - 1 szczypta
- Delikat przyprawa uniwersalna Knorr** - 1 szczypta

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Piekarnik nagrzej do temperatury ok 200 stopni. Mięso pokrój w mniejsze kawałki (możemy posolić i popieprzyć odrobinę). Panierujemy w mące, jajku i bułce tartej wymieszanej z sezamem.
2. Gotowe ułóż na posmarowanej tłuszczem blasze (ew. na folii spożywczej wtedy może być bez tłuszczu) i piecz ok. 15 minut na złotobrązowy kolor.
3. Zmiksuj konfitury, masło orzechowe z wodą i sosem sojowym na gładką masę. Gdy będzie za gęsta dodaj jeszcze trochę wody.
4. Sos serwujemy w osobnym naczyniu.
5. Podawaj mięso z frytkami, czyli tym czym żadne dziecko nie pogardzi. Kurczak świetnie smakuje zarówno na ciepło jak i na zimno jako przekąska.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl