



przepisy.pl

Kurczak monkey fingers z bananem



 30 minut  6 osób  Łatwe

Składniki:

- piersi z kurczaka - 400 gramów
- banany - 3 sztuki
- kolendra - 1 pęczek
- jajka - 2 sztuki
- bułka tarta typu panko - 200 gramów
- wiórki kokosowe - 100 gramów
- Przyprawa do złotego kurczaka Knorr** - 1 opakowanie
- mąka pszenna - 3 łyżki
- limonka - 1 sztuka
- olej rzepakowy - 150 mililitrów

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

Sposób przygotowania:

1. Piersi z kurczaka pokrój w na paski o grubości 1 cm i długości 5 cm. Mięso przełóż do miski i obficie oprósź Przyprawą do złotego kurczaka Knorr. Przyprawa nada kurczakowi delikatnie korzennego smaku i będzie się idealnie będzie się komponować z bananem i wiórkami kokosowymi.
2. Banana również pokrój w podobnej wielkości kawałki i przełóż je do miski. Zamarynuj w paście z otartą skórką z jednej limonki. Posiekaj drobno połowę kolendry i dodaj do marynaty.
3. Przygotuj stanowisko do panierowania - w jednym naczyniu połącz bułkę tartą z wiórkami kokosowymi , w drugim umieść mąkę, a w trzecim rozkłócone jaja.
4. Na kurczaka połóż kawałek banana, ściśnij w dłoni aby je złączyć razem. Całość oprósź najpierw mąką, potem zanurz w jajkach, następnie panieruj w bułce.
5. Kawałki kurczaka nadziej na patyki i smaż w rozgrzanym oleju na delikatnie złoty kolor. Gotowe fingersy odsącz na papierowym ręczniku. Podawaj posypane drugą połową posiekanej kolendry. Rada szefa kuchni: Gotowe kurczaki podawaj z Sosem sambal Sambal Hellmann's.

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