



Kurczak po meksykańsku z chrupiącą panierką z nachos - VIDEO

przepisy.pl



 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- pierś z kurczaka - 400 gramów
- kukurydza z puszki - 100 gramów
- czerwona fasola z puszki - 100 gramów
- awokado - 1 sztuka
- chipsy kukurydziane nachos - 1 opakowanie
- masło - 200 gramów
- bułka tarta typu panko - 200 gramów
- natka kolendry - 1 pęczek
- ząbek czosnku - 3 sztuki
- tarty ser, najlepiej pomarańczowy cheddar lub mimolet - 100 gramów
- Przyprawa do grilla pikantna Knorr** - 1 opakowanie
- Kmin rzymski z Indii mielony Knorr** - 1 łyżka
- limonka - 1 sztuka
- olej - 4 łyżki

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

Sposób przygotowania:

1. Obierz awokado, pokrój je w kostkę, posiekaj czosnek i kolendrę. Limonkę otrzyj ze skórki, wyciśnij z niej sok. Kukurydzę i fasolę odcedź, przepłucz pod bieżącą wodą, osusz, przekładając składniki na ręcznik papierowy. Zetrzyj ser na tarce.
2. Kurczaka pokrój pod lekkim skosem w grube, dwucentymetrowe plastry, przełóż je do miski, połącz z olejem, skórką z limonki oraz sokiem, posiekanym czosnkiem i przyprawą Knorr. Mięso obsmaż z obu stron na patelni i ułóż na blaszce do pieczenia wyłożonej pergaminem.
3. W misce po marynowaniu kurczaka wymieszaj bułkę panko, masło, posiekaną kolendrę, kmin rzymski, awokado, ser oraz fasolę z kukurydzą.
4. Powstałą masę nałóż na wierzch kurczaka i powtykaj w nią kawałki chipsów.
5. Wszystko razem wstaw do nagrzanego do 180°C piekarnika na ok. 10 – 15 minut.

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