

Kurczak w kokosie

Przepis dodany przez użytkownika ds

Kawałki kurczaka w panierce kokosowej.

Czas przygotowania: 35 minut

Ilość porcji: 3-4

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- Filet z kurczaka - 1/2 kg
- Olej - 6 łyżka(i)
- Jajko - 1 szt.
- Wiórki kokosowe - 10 dkg
- Mleko - 3 łyżka(i)
- Sól, pieprz -
- Cukier - 1 łyżeczka(i)

Etapy przyrządzenia:

1. Mięso umyć, osuszyć i pokroić w różnej wielkości kawałki. Jajko rozbełtać z mlekiem. Bułkę tartą wymieszać z kokosem, dodać sól, pieprz i cukier. Kawałki kurczaka obtoczyć w jajku, następnie w panierce. Smażyć do 5 minut z każdej strony.

Jak podawać?

Podawać z ryżem i surówką.

