

Kuřecí nugetky s kokosem

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- kuřecí prsa 400 g
- majoneza Hellmann's 50 ml
- mlékořepkový olej 100 ml
- řapíkový olej 150 ml
- kokosové hoblinky 50 g
- ostrá omáčka sweet chilli 20 ml
- sůl 1 špetka
- pepř 1 špetka
- vejce 1 ks
- kokosové mléko 50 ml

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Maso očistěte od blan, umyjte, osušte, pokrájejte na podélné proužky, poprašte solí a pepřem.

Kuřecí prsa ponořte do mléka smíchaného s vejcem. Následně obalujte ve směsi Knorr Inspirace

Kuřecí nugetky s mexickým dipem smíchané s kokosovými hoblíčkami.

Takto připravené kuřecí maso smažte na hlubokém oleji dozlatova.

Hotové nugetky servírujte s omáčkou připravenou z kokosového mléka smíchaného s omáčkou sweet chilli, majonézou Hellmann's a obsahem druhé části balení Knorr Inspirace Kuřecí nugetky s mexickým dipem.

