

# Kurczak w cieście kokosowym

Autor: **Kate85**Przepisów: **137** Ocena: **4166**

3-4 os.



30 min



łatwe



tanie



## Składniki:

- 500g filetu z kurczaka
- szklanka mąki pszennej
- około 3/4 wody
- 1 duże jajko
- 3 łyżki wiórków kokosowych
- 1 łyżeczka cukru
- sól, pieprz czarny lub cayenne do smaku
- olej do smażenia

## Sposób przygotowania:

- 1 Filet z kurczaka oczyścić z błonek i chrząstek, pokroić na większe kawałki oprószyć solą i pieprzem (można wcześniej zamarynować).
- 2 Przygotować ciasto kokosowe : w miseczce wymieszać mąkę i wodę, dodać jajko, wiórki kokosowe, cukier i pieprz, posolić do smaku.  
Rozgrzać tłuszcz  
Kawałki kurczaka zanurzać w cieście kokosowym i wkładać na gorący tłuszcz - smażyć na złoty kolor.  
Gotowego kurczaka w cieście kokosowym układać na papierowym ręczniku.  
Kurczaka w cieście kokosowym podawać do obiadu z ryżem i warzywami lub jako przekąskę z ulubionym sosem np. ze słodkim sosem chili, czosnkowym albo tzatziki.

Smacznego :)

## Twoje notatki do przepisu: