

Kuřecí stehýnka v kokosovém těstíčku

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezhodno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

6 lžic kokosových lupínků
1 vejce
0,5 lžičky bílého pepře
4 lžíce másla
1 lžíce sladké papriky
4 kuřecí stehýnka (po 200g)
1 lžička soli

Postup

1. Stehýnka stejnoměrně posypejte směsí soli, pepře a papriky.
2. Kokosové lupínky rozkvedlejte s vejcem, stehýnka smočte, kokos lehce přitlačte.
3. Stehýnka vložte do rozpáleného másla a smažte zpola přikrytá poklicí.
4. Po 5 minutách obraťte, nechte ze všech stran stejnoměrně zezlátnout.
5. Vhodnou přílohou je rizoto s hráškem, případně i salámem. Ke studenému masu podávejte bramborový salát.