

Kuřecí prsa obalená v sezamu

Počet porcí: 2

Doba přípravy: 20 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Kuřecí prsa naklepeme na dva kotlety o tloušťce asi 1 cm. Dochutíme solí a pepřem. Připravíme si obalovací směs. V první misce mouku, ve druhé rozšlehané vejce smíchané s kari, ve třetí strouhanku smíchanou se sezamem. Oba kusy masa posypeme moukou, namočíme ve vejci a obalíme ve strouhance. Smažíme na středně až silně rozpáleném oleji dozlatova z obou stran. Vložíme maso do trouby na posledních 5 minut spolu s přílohou (hranolky).

Ingredience

- **Vejce** - 50 g
- **Jedlá sůl** - 2 g
- **Kuřecí maso** - 300 g
- **Bezlepková mouka Nomix 500 g** - 100 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 1 g
- **Kari 25 g** - 2 g
- **Strouhanka bez lepku B 500 g** - 100 g
- **Sezam** - 35 g
- **Olej slunečnicový** - 50 g

