

# ANANASOWY KURCZAK W PANKO

## Składniki:

- 500g filetu z kurczaka
- panierka Panko
- pieprz, sól do smaku
- biały sezam
- posiekany szczypiorek
- olej

## Marynata:

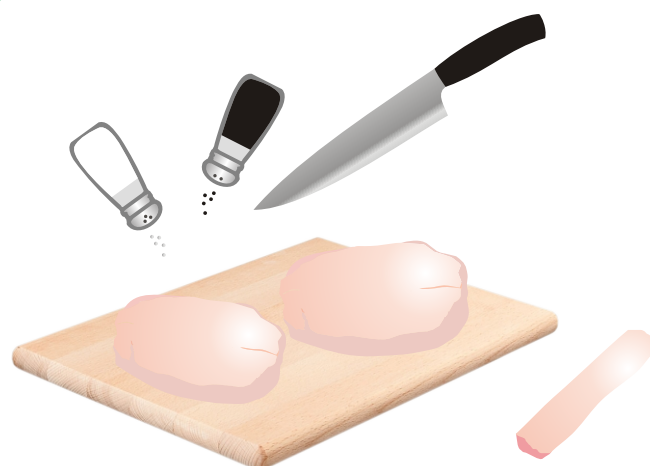
- 200g jogurtu naturalnego
- 70g przecieru ananasowego Purena
- łyżki sosu sojowego
- 2 łyżki majonezu
- 2 łyżki sosu Sriracha

## Sos:

- 3 łyżki majonezu
- 1 łyżka sosu Sriracha
- 1 łyżka soku z limonki

## SPOSÓB WYKONANIA:

1



Filet z kurczaka pokroić w paseczki o grubości ok. 2 cm, natrzeć solą i pieprzem.

2



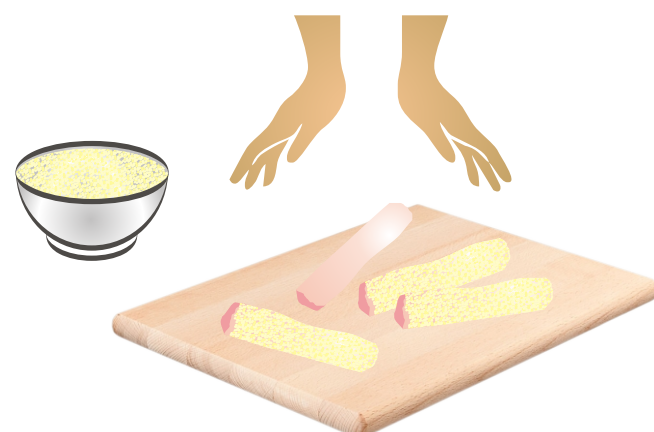
Do naczynia przełożyć jogurt naturalny, przecier ananasowy Purena, majonez, sos Sriracha i sos sojowy.

3



Składniki na marynatę wymieszać i zanurzyć w niej kawałki kurczaka.

4

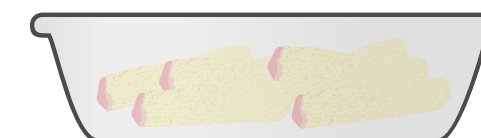


Kawałki mięsa obtoczyć w panierce Panko.

5



Piekarnik rozgrzać do 200°C i piec kurczaka ok. 20 min.



Gotowe danie spożyć w przeciągu 24 h.  
Otwartą saszetkę PURENA przechowywać w lodówce przez 7 dni.