KIKKOMAN

Křupavé kuřecí paličky s jarní cibulkovou omáčkou

Celkový čas vaření **30 min.** **5 min.** Doba přípravy **15 min.** Doba marinování **10 min.** Doba vaření

Nutriční hodnoty (na porci):
2.191 kJ / 523 kcal

Tuky: **33,2 g** Bílkoviny: **44,1 g**
Sacharidy: **9,5 g**

INGREDIENCE

4 Porce

4	kuřecí paličky bez kosti
1 polévková lžíce	Kikkoman Sójová omáčka přirozeně fermentovaná tekuté ochucovadlo
	Bramborový škrob
	Olej na smažení

Na jarní cibulovou omáčku:

2	jarní cibulky, nakrájené na tenké proužky
10 g	nastrouhaného zázvoru
6 polévkové lžíce	Kikkoman Sójová omáčka přirozeně fermentovaná tekuté ochucovadlo
45 ml	bílého balsamikového octa
30 ml	sezamového oleje

POSTUP PŘÍPRAVY

Krok 1

Ochuťte kuřecí maso 1 lžící Kikkoman Sójové omáčky a nechte odpočinout 15 minut. Poté ho osušte a obalte v bramborovém škrobu. Rozehřejte olej na přibližně 160–170 °C a smažte kuřecí paličky, dokud nebudou zlatavé a křupavé.

Krok 2

Všechny ingredience na jarní cibulkovou omáčku dejte do misky a dobře promíchejte. Upečené kuře nakrájejte na plátky a přelijte jarní cibulkovou omáčkou.