

Warszawska Kolej Dojazdowa

<https://smakpolskiegodrobieu.pl/wyniki-konkursu/paluszki-z-kurczaka-w-ciescie-z-sezamem-ryz-jasminowy-dip-ziolowy>

**Paluszki z kurczaka w cieście z sezamem, ryż
jaśminowy, dip ziołowy**

WYRÓŻNIENIE



Składniki:

- Pierś z kurczaka – 150g
- Mąką pszenna – 100g
- Jaja – 1 szt.
- Woda gazowana 100ml
- Sól
- Olej do smażenia
- Papryka ostra – pół łyżeczki
- Kolendra mielona – pół łyżeczki
- Sezam – 2 łyżki
- Ryż jaśminowy – 50g
- Majonez – 50g
- Świeża bazylija, kolendra, natka pietruszki- kilka listków
- Pomidorki koktajlowe – 2szt.

Sposób wykonania:

Pierś z kurczaka pokroić w podłużne paski i przyprawić solą, ostrą papryką i mieloną kolendrą. Mąkę wymieszać z jajami, wodą gazowaną, sezamem i odrobiną soli. Kurczaka zamoczyć w powstałym cieście i smażyć na głębokim tłuszczu przez około 5 minut.

Ryż jaśminowy ugotować w lekko osolonej wodzie. Świeżą bazylię, kolendrę i natkę pietruszki zmiksować z majonezem. Gotowe kurczaki podać z ryżem i dipem ziołowym. Udekorować pomidorkami koktajlowymi i świeżymi ziołami.