KIKKOMAN

Kurczak w chrupiących orzechach ziemnych zawinięty w liście Nori

Czas ogółem **55 min** **30 min** Czas przygotowania **25 min** Czas gotowania

SKŁADNIKI

4 porcj(e/i)

4	filety z piersi kurczaka
100 ml	Marynata Teriyaki Kikkoman
100 g	posiekanych orzechów ziemnych
2	płatki Nori
	mieszanka sałat
4	cienko pokrojone kawałki chleba
	olej do smażenia

PRZYGOTOWANIE

Krok 1

Oczyszczone filety z kurczaka umieścić w sosie marynacie Teriyaki Kikkoman na minimum 30 minut. Obtoczyć filety w posiekanych orzeszkach arachidowych. Płatki Nori podzielić na pół i owinąć dookoła każdej części kurczaka. Rozgrzać olej i smażyć na średnim ogniu, na takiej ilości tłuszczu aby sięgał około 1/3 wysokości filetów, przez około 6-7 minut z każdej strony. Pokroić kurczaka w plastry, serwować z mieszanką sałat i przypieczonym ciepłym chlebem.