

Panierowane boczniaki z sosem orientalnym

4 porcje 45 min

Składniki

- 250g boczniaków
- sucha kajzerka
- 2 łyżeczki suszonej natki pietruszki
- 2 łyżeczki czosnku granulowanego
- szczypta soli
- 2 jajka + 2 łyżki mleka
- 500ml oleju do smażenia
- Składniki na sos:
- ½ drobno posiekanej ostrej papryczki chili
- drobno posiekany ząbek czosnku
- mały, drobno posiekany kawałek imbiru
- 2 łyżki oleju
- 100 ml wody
- 100 ml sosu sojowego
- 2 łyżeczki mąki ziemniaczanej wymieszanej w zimnej wodzie
- opcjonalnie: świeża kolendra

Przygotowanie

1. W naczyniu głównym robota zmiksować suchą bułkę wraz z czosnkiem, pietruszką i szczyptą soli - 10 sekund, prędkość 5-6. Przełożyć do innego naczynia.
2. Jajka roztrzepać z mlekiem.
3. W czystym naczyniu robota przygotować sos. Do naczynia wlać olej, dodać - posiekaną chili, czosnek i imbir. Włączyć parametry - 120 stopni, czas 7 minut, prędkość 1.
4. Wlać wodę, sos sojowy 1:1 i całość zagotować - 15 minut, 120 stopni, prędkość 1. Pod koniec gotowania dodać mąkę ziemniaczaną wymieszaną z wodą aby zagęścić sos. Gorący sos wystudzić i przelać do miseczki.
5. W szerokim naczyniu usmażyć boczniaki. Wlać olej i rozgrzać porządnie. Boczniaki obtoczyć w jajku z mlekiem a następnie w bułce tartej. Wrzucać na gorący tłuszcz, smażyć aż będą rumiane, odsączyć na ręczniku papierowym z nadmiaru tłuszczu. Podawać z sosem.