



Пържено пиле с картофена салата с усаби



2 порции

СЪСТАВКИ

3 пилешки гърди
½ с. л. **усаби паста**
3 стръка майорана
1 лимон
1 чили
1 шалот
300 мл **пълномаслено мляко**
600 г восъчни картофи
1 краставица
175 г **йогурт**
1 с. л. **майонеза**
1 **яйце**
80 г **галета**
3 с. л. пречистено **масло**
1 с. л. зехтин
сол
пипер

АЛЕРГЕНИТЕ СА ОТБЕЛЯЗАНИ С
УДЕБЕЛЕН ШРИФТ

НАЧИН НА ПРИГОТВЯНЕ

Нарежете пилешките гърди на ленти. Нарежете майораната, лимона на четири и половин чили по дължина, като почистите семената. Разрежете шалота на четири.

Поставете всички съставки в съд за печене, добавете млякото и овкусете със сол и пипер. Покрийте съда с фолио и оставете съдържимото да се маринова в хладилника една нощ.

Поставете картофите в тенджера, покрийте ги с вода, овкусете ги добре със сол и ги варете около 20 минути, или докато не се сварят, но без да се разпаднат. Изплакнете под студена вода, обелете ги и ги нарежете по дължина на шайби.

Отрежете краищата на краставицата, разрежете я наполовина по дължина и я нарежете на ситно. Смесете йогурта, олиото, майонезата и соса усаби. Сложете картофите и краставицата в купа за сервиране и ги разбъркайте с дресинга. Овкусете със сол и пипер.

Извадете лентите пилешко от маринатата и ги оставете да се отцедят в чиния. Счупете едно яйце в дълбок съд и разбъркайте добре. Изсипете галетата в друг дълбок съд. Загрейте пречистеното масло в тиган за пържене на средно висока температура. Потопете месото в яйцето и после в галетата. Пържете пилешкото на партиди, припл. 8 мин, докато стане златисто и от двете страни. Сервирайте пърженото пилешко с картофената салата с усаби.