



# AKADEMIA KULINARNA FARUTEX

## PANINI Z KURCZAKIEM I KĄSKAMI SEROWYMI



### SKŁADNIKI (1 PORCJA):

- 4 szt. panini INTER-EUROPOL
- 100 g kąsków serowych w wybranym smaku FARM FRITES
- 480 g filetów z kurczaka
- 1 szt. papryczki chilli
- 100 ml oliwy
- 1 szt. limonki
- 50 g cebuli czerwonej
- 40 g sałaty
- 40 g pomidora
- 40 g ogórka
- 200 ml jogurtu naturalnego MILI
- 2 ząbki czosnku
- 10 ml octu jabłkowego BEAUFOR

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA:

Filety z kurczaka pokrój w na mniejsze kawałki, zamarynuj w oliwie, papryczce chilli i skórce z limonki. Dopraw solą, dokładnie wymieszaj i odstaw na godzinę do lodówki. Usuń nadmiar marynaty, przed podaniem zgrilluj.

Na desce posiekaj czosnek z dodatkiem soli, dodaj go do jogurtu, przypraw solą, pieprzem i octem jabłkowym, całość dokładnie wymieszaj i odstaw do lodówki na ok 1h.

Warzywa umyj, osusz i pokrój w plastry. Zgrillowane panini złoż w kanapkę z kurczakiem i warzywami, całość wzbogać sosem czosnkowym.

Kąski serowe usmaż na złoty kolor w głębokim tłuszczu w temperaturze 180°C, następnie odsącz z nadmiaru tłuszczu na papierze.

Panini serwuj z kąskami serowymi Farm Frites.