



Słodko-Pikantna Pasta z Kurczaka

Autor: Paulina Wardęcka

Danie: **Śniadanie, Podwieczorek, Kolacja,**

Osób: **4**

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Wykonanie:

Rodzyńki namoczyć w gorącej wodzie - około 10 min. Odsączyć na sitku. Piersi pokroić w grube paski i zamarynować w 3-4 łyżeczkach przyprawy. Odstawić na 1 godzinę. Po tym czasie obtoczyć w mące i usmażyć na niewielkiej ilości tłuszczu na złoty kolor. Odsączyć na ręczniku papierowym i pozostawić do wystudzenia. Większość kawałków usmażonego mięsa umieścić w misie blendera. Dodać syrop z ananasa - zblendować. Przełożyć masę do innego naczynia. Dodać pokrojonego w kostkę ananasa, paprykę, cebulę, szczypiorek i namoczone rodzyńki. Następnie pokroić drobno pozostałe kawałki drobiu. Wymieszać. Na koniec dodać majonez i śmietanę (taką ilość jaka nam pasuje i spowoduje powstanie pożądanej konsystencji pasty). Można doprawić pastę solą lub odrobiną mielonej papryki, przyprawy do kurczaka lub pieprzu/chilli. Schłodzić przez min. 2 godziny.

Składniki:

2 duże piersi z kurczaka,
3-4 łyżeczki przyprawy do kurczaka,
1/2 puszki ananasa,
2 łyżki syropu z puszki ananasa,
1/2 papryki czerwonej,
garść rodzynek,
szczypiorek,
1 mała dymka,
1 łyżka majonezu,
1 łyżka śmietany 18% Mazurski Smak,
mąka pszenna,
olej