

Elkészítés: 45 perc
Pihentetés: 60 perc

Egy igazi maradékmentő szuper street food! Fantasztikus vendégváró, de akár egy ünnepi asztal részvevője is lehet. Persze frissen sütve a tökéletes, azonban magaddal is viheted. Jöhet mellé akár paradicsomos alapú vagy fűszeres majonéz. Az pedig egyértelmű, hogy se kés, se villa, csak az öt ujjad.

Kosinya (Coxinha, brazil street food)



FŐZÉS

1x1

Hozzávalók: (25-30 db)

50 dkg csirkemell filé
1 fej vöröshagyma
30 dkg krémsajt
3 bögre liszt

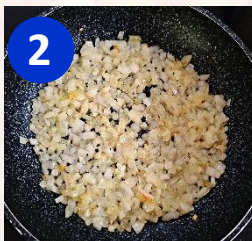
3 bögre húsleves lé
3 tojás
2 bögre zsemlemorzsa
1 mokkáskanál fokhagyma por

½ mokkáskanál frissen őrölt bors
½ teáskanál só
0,5 liter olaj

Elkészítés:



1 A lisztet a forró húsleves lével összedolgozzuk, és egy órára félrerakjuk pihenni.



2 Közben a hagymát felkockázzuk, és egy kevés olajon ledinszteljük.



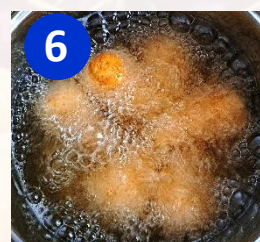
3 A főtt csirkemellet apróra vágjuk, egy tálba tesszük, hozzákeverjük a hagymát, krémsajtot és a fűszereket.



4 A tésztából tenyérnyi tésztakarikákat formázunk, a közepére helyezünk egy mokkás kanálnyi húskrémeket.



5 Összezárjuk, úgy hogy csirkecomb formájúra formázzuk. Tojásba, és zsemlemorzsaába forgatjuk.



6 Forró olajban arany barnára sütjük.