

## ΣΤΗΘΗ ΚΟΤΑΣ ΛΕΜΟΝΑΤΑ

6 - 8 στήθη κότας φιλέτα  
1 κουταλάκι τζίντζερ, αλάτι, ½ κουτ. ζάχαρη  
2 ασπράδια αυγού  
½ ποτήρι βούτυρο, λίγο λάδι  
αλεύρι  
3 - 4 φρέσκα κρεμμυδάκια

### Σάλτσα

½ ποτήρι χυμό λεμονιού  
1 κύβο ζωμό κότας  
2 κουτ. κορν φλάουρ  
λίγο τζίντζερ, 2 κουτ. ζάχαρη μαύρη, 1 κουτ. μέλι  
2 ποτήρια νερό

Σε ένα μπόλ βάλτε τα ασπράδια με τη ζάχαρη, το αλάτι, το τζίντζερ τριμμένο και βάλτε μέσα τα φιλέτα της κότας. Ανακατέψτε καλά και αφήστε τα για 10 - 15 λεπτά.

Βάλτε το αλεύρι σε πιάτο και αλευρώστε τα φιλέτα.

Σε βαθύ τηγάνι ζεταίνετε το βούτυρο και το λάδι και σωτάρετε τα φιλέτα σιγά σιγά μέχρι να ροδίσουν. Τα βάζετε σε πιατέλα και τα κρατάτε ζεστά μέχρι να τα τηγανίσετε όλα. Μετά ρίξτε τη σάλτσα λεμονιού και γαρνίρετε με τα κρεμμυδάκια ψιλοκομμένα και λίγες φέτες λεμονιού.

### Σάλτσα Λεμονιού

Ανακατέψτε το χυμό λεμονιού, τον κύβο κότας, το κορν φλάουρ, το μέλι, τη ζάχαρη, το τζίντζερ σε ένα κατσαρολάκι και σιγοβράστε σε χαμηλή φωτιά ανακατεύοντας μέχρι να πήξει η σάλτσα και όπως είναι ζεστή περιχύστε τα φιλέτα.