



1
Разогрейте духовку до 200 °С. Разрежьте филе на несколько равных частей. Отбейте их, добавьте соль и перец. На терку натрите цедру лайма и посыпьте ей филе.



2
Очистите лайм от остатков кожуры, разделите с помощью ножа на дольки. Порубите дольки лайма и каперсы. Растопите в сотейнике 3/4 сливочного масла (оставшуюся часть отложите для обжарки шницеля). Добавьте к маслу лайм, каперсы, песто, соль и перец по вкусу. Тщательно перемешайте.



3
Выложите пергамент на противень и сбрызните его растительным маслом. Шарики разложите на пергамент и запекайте в духовке при 200 °С 15 минут.



4
Подсушите арахис на разогретой сухой сковороде, очистите от шелухи. Арахис пробейте в блендере или измельчите в ступке. Смешайте его с панировочными сухарями. Два яйца взбейте в отдельной миске.



5
Муку смешайте со смесью специй. Обваляйте куриное филе в муке, затем в яйце и панировочных сухарях.



6
Хорошо разогрейте сковороду и добавьте растительное масло. Жарьте шницели 3-4 минуты с одной стороны, переверните и добавьте оставшееся сливочное масло. Жарьте со второй стороны еще 2-3 минуты до образования румяной корочки.



7
Выложите на тарелку картофельные шарики, шницели и полейте соусом из лайма и сливочного масла.