



# Шишчета от говеждо със сос „Сатай“

⌚ 60–70 Минути 

## Подготовка

### Съставки за 4 Порции

♦ = Kotányi Produkte

700 g	Еленско или говеждо месо
1 бр.	Сладък картоф
1 връзка	Кориандър, пресен

#### За маринатата

1 бр.	Лук шалот
15 g	Кафява захар
250 ml	Кокосово мляко
1 ч.л.	♦ Джинджифил, млян
1 ч.л.	♦ Куркума, мляна
4 бр.	♦ Бахар на зърна
2 бр.	♦ Дафинови листа, цели
½ ч.л.	♦ Кориандър, млян
3–4 бр.	♦ Черен пипер на зърна
1 ч.л.	♦ Микс за кайма
	♦ Морска сол

#### За сос „Сатай“

100 g	Белени фъстъци
15 g	Кафява захар
1 ч.л.	♦ Чесън на гранули
30 ml	Соев сос
100 ml	Кокосова сметана
2 с.л.	Паста от тамаринг

- 1 Пригответе маринатата като разбъркате подправките и микса за кайма със захарта. Наредете на ситно лука шалот и добавете към подправките. Разбъркайте всичко хубаво и добавете кокосовото мляко. Наредете месото на кубчета и го намажете с получената се марината и оставете да престои малко повече от час.
- 2 През това време пригответе соса. Опечете фъстъците на тиган, докато не потъмнеят леко. Разбъркайте кафявата захар с чесъна, пастата от тамаринг и фъстъците. Добавете соевия сос и кокосовия крем и блендирайте или разбъркайте до кремообразна консистенция с пасатор.
- 3 Наредете сладкия картоф на кубчета и подсолете месото. Набучете на шишчета, редувайки месо и картоф. Опържете ги в нагорещен тиган. Времето за готвене зависи от това колко готово искате месото.
- 4 Сервирайте шишчетата с фъстъчения сос, малко пресен кориандър и резен лимон.

