



## 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 Kokosovo млъко

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. ◆ Мукс за кайма

◆ Морска сол

### За сос „Самай“

100 g Белени фъстъци

15 g Кафява захар

1 ч.л. ◆ Чесън на гранули

30 ml Соев сос

100 ml Kokosova сметана

2 с.л. Паста от тamarинг

# Шишчета от говеждо със сос „Самай“

🕒 60–70 Минути 🍽️ 🍽️ 🍽️

## Подготовка

- 1 Пригответе маринатата като разбъркайте подправките и микса за кайма със захарта. Нарежете на ситно лука шалот и добавете към подправките. Разбъркайте всичко хубаво и добаветеkokосовото млъко. Нарежете месото на кубчета и го намажете с получилата 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 kokосовия крем и блендирайте или разбъркайте до кремообразна консистенция с пасатор.
- 3 Нарежете 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 рязен лимон.

