



# 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 blendирайте 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.

