

Frigărui Satay de Pui

— Min.

Pregătire

1. Tăiați pieptul de pui în fâșii și puneți-l într-un bol. Adăugați condimentul Grill Pui, uleiul și 100 ml lapte de cocos, amestecați bine și lăsați la marinat la frigider timp de 30 de minute sau peste noapte. Înfigeți fiecare fâșie pe bețe pentru frigărui.
2. Încingeți grătarul sau o tigaie grill, adăugați puțin ulei și puneți frigăruile. Gătiți aproximativ 3 minute pe fiecare parte, până devin aurii.
3. Puneți într-o cratiță restul de lapte de cocos, untul de arahide, condimentul curry, sosul de soia, oțetul și mierea și gătiți la foc mediu aproximativ 5 minute. Dacă sosul este prea gros, adăugați puțină apă.
4. Așezați frigăruile pe un platou, presărați arahide, coriandru și chili. Serviți cu sos, orez și legume, ideale pentru înmuiat.

Ingrediente 4 Porții

= Kotányi Produkte

400 g	Piept de pui
1 lingură	Grill pui amestec de asezonare
1 lingură	Ulei de măsline
250 ml	Lapte de cocos
100 g	Unt de arahide
0.5 linguriță	Curry
1 lingură	Sos de soia
1 linguriță	Oțet din cidru de mere
1 linguriță	Miere