



Fűszeres grillezett csirkenyársak

🕒 50–60 Perc 🍷🍷🍷

Elkészítés

- 1 A csirkemellet csíkokra vágjuk, és egy tálba tesszük. Hozzáadjuk a Kotányi Grill Szárnyas fűszerkeveréket, az olajat és 100 ml kókusztejet, majd alaposan összekeverjük, és legalább 30 percre (vagy akár egy éjszakára) hűtőbe tesszük pácolódni. Ezután a csíkokat nyársakra húzzuk.
- 2 A grillt vagy grillserpenyőt felmelegítjük, kevés olajat adunk hozzá, majd a nyársakat ráhelyezzük. Oldalanként kb. 3 percig sütjük, amíg aranybarnára sülnek.
- 3 A maradék kókusztejet, a mogoróvaját, a currys fűszert, a szójaszószt, az ecetet és a mézet egy lábasba tesszük, majd közepes lángon kb. 5 percig főzzük. Ha a szósz túl sűrű, kevés vízzel hígítjuk.
- 4 A nyársakat egy tálra rendezzük, majd megszórjuk földimogyoróval, ízlés szerint korianderrel és chilivel. A szószot külön tálkában kínáljuk, mellé rizst és friss zöldségeket tálalhatunk.

Összetevők 4 fő részére

🍷 = Kotányi Produkte

400 g	Csirkemell
1 ek	🍷 Grill Szárnyas fűszerkeverék
1 ek	Olívaolaj
250 ml	Kókusztej
100 g	Mogoróvaj
0.5 tk	🍷 Currypor fűszerkeverék
1 ek	Szójaszószt
1 tk	Almaecet
1 tk	Méz

