



Свински шишчета със салата от червено зеле и моркови

⌚ 40—50 Минути 🍴 🍴 🍴

Подготовка

Съставки за 3 Порции

♦ = Kotányi Produkte

За шишчетата

600 g	Свинско месо
3 с.л.	Сос срирача
3 с.л.	Мед
2 бр.	Скилидки чесън, фино нарязани
1 с.л.	Сусамово олио
1 с.л.	Черен сусам
1 опаковка	♦ Микс за свинско печено

За салатата от червено зеле и моркови

500 g	Червено зеле, нарязано на тънко
1 връзка	Зелен лук, нарязан на малки кръгчета
1 с.л.	Черен сусам
2 бр.	Моркови, нарязани на фини ивици
3 с.л.	Сусамово олио
1 с.л.	Мед
1	Малка червена люта чушка, нарязана на лентички
1 с.л.	Сос срирача
1 с.л.	Горчица
2 бр.	Лимони, изстискани на сок
Щипка	♦ Морска сол
Щипка	♦ Черен пипер на зърна

За соса

250 g	Заквасена сметана
-------	-------------------

- 1 За месото: Нарежете на кубчета свинското месо на около 2-сантиметрови хапки и поставете в голяма купа. Добавете всички останали съставки, разбъркайте добре и маринуйте за един час. След това набучете на шишчета и изпечете на скара.
- 2 За да направите дресинга за салатата: Смесете сусамовото олио, лимоновия сок, меда, горчицата, соса от червено чили и срирача. Добавете морска сол и черен пипер на вкус. Добавете дресинга към червеното зеле, зеления лук и морковите и сервирайте в голяма купа.
- 3 За приготвяне на соса: Смесете всички съставки в купа и сервирайте с шишчетата и салатата.

- 1 ч.л. Кора от един лайм
- 1 ч.л. Мег
- 1 Шена пресни листа от
кориандър, нарязани на
ситно
- 1 ч.л. ♦ Морска сол

