

Свинина на шпажках с салатом из красной капустой и моркови

40–50 Мин.

Ингредиенты 3 Порции

= Kotányi Produkte

Шашлык из свиной грудинки

600 г	Свиная грудинка
3 ст. л.	Соус шрирача
3 ст. л.	Мед
2 шт.	Мелко нарезанные зубчики чеснока
1 ст. л.	Кунжутное масло
1 ст. л.	Черные семена кунжута
1 уп.	

Салат из красной капусты и моркови

500 г	Красная капуста, тонко нарезанная
1 пучок	Зеленый лук, нарезанный маленькими кольцами
1 ст. л.	Черные семена кунжута
2 шт.	Нашинкованная морковь
3 ст. л.	Кунжутное масло
1 ст. л.	Мед
1 шт.	Маленький красный перец чили, нарезанный тонкими ломтиками
1 ст. л.	Соус шрирача
1 ст. л.	Горчица
2 шт.	Лимоны, отжатые
1 щепотка	Соль-перец

Соус

250 г	Сметана
1 ч. л.	Цедра одного лайма
1 ч. л.	Мед
1	Горсть свежих листьев

Способ приготовления

1. Мясо: Нарежьте свиную грудинку кусочками размером около 2 см и положите в большую миску. Добавьте все остальные ингредиенты, хорошо перемешайте и маринуйте в течение 1 часа. Затем насадите мясо на шпажки и готовьте на гриле до золотистой корочки.
2. Заправка для салата: Смешайте кунжутное масло, лимонный сок, мед, горчицу, красный перец чили и соус шрирача и приправьте по вкусу морской солью и перцем. Заправьте красную капусту, зеленый лук и морковь и подавайте в большой миске.
3. Соус: Смешайте все ингредиенты в чаше и подавайте с мясом на шпажках и салатом.

	кинзы, мелко порезанных
1 ч. л.	Соль морская