



Satay ražnjići od divljači s umakom od kikirikija

⌚ 60–70 Min   

Priprema

Sastojci 4 Porcije

♦ = Kotányi Produkte

700 g	Junećeg mesa
1 kom	Batat
1 kom	Luk
15 g	Smeđeg šećera
250 ml	Mlijeka
1 čajna žličica	♦ Bio Đumbir
1 čajna žličica	♦ Kurkuma mljevena
1 čajna žličica	♦ Pikantno Pečenje Mješavina Začina
1 prstohvat	♦ Morska sol gruba
1 vezica	Svježeg korijandera

Za satay umak:

1 čajna žličica	♦ Bio Češnjak u granulama
30 ml	Sojinog umaka
100 ml	Kokosovog mlijeka
15 g	Smeđeg šećera

- 1 Meso i batat narežite na kockice. Pomiješajte smeđi šećer, mješavinu začina za pikantno pečenje, mljeveni đumbir i kurkumu. Luk sitno nasjeckajte i dodajte smjesi začina. Sve skupa dobro pomiješati te dodajte mlijeko.
- 2 Sada kockice mesa marinirajte dobivenom smjesom i pustite da odstoji malo više od sat vremena.
- 3 Za to vrijeme pripremite umak od kikirikija. Kikiriki pecite na tavi dok ne postane hrskav i ne poprimi smeđu boju. Pomiješajte smeđi šećer, češnjak u prahu i kikiriki te sjeckalicom ili pomoću blendera sve dobro usitnite.
- 4 Kako bi dobili kremasti umak kikirikiju dodajte umak od soje, kokosovu kremu te dobro promiješajte.
- 5 Kockice batata s malo maslinovog ulja stavite u pećnicu na otprilike 15 minuta.
- 6 Nakon sat vremena posolite kockice mesa i batata te natakните ih na drvene štapiće. Dobivene ražnjiće popržite na vrućoj tavi.
- 7 Poslužite ih uz umaku od kikirikija i začinite svježim korijanderom.

