

Szaszłyki z kurczaka satay

35—45 Min

Przygotowanie

1. Pokrój pierś z kurczaka w paski i przełóż do miski. Dodaj mieszankę przyprawową Grill do Kurczaka Kotanyi, oliwę oraz 100 ml mleka kokosowego, dokładnie wymieszaj i marynuj w lodówce przez 30 minut lub przez całą noc. Następnie nadziej każdy pasek na patyczek do szaszłyków.
2. Rozgrzej grill lub patelnię grillową, dodaj niewielką ilość oleju i ułóż szaszłyki. Grilluj przez około 3 minuty z każdej strony, aż uzyskają złocisty kolor.
3. Do rondelka dodaj pozostałe mleko kokosowe, masło orzechowe, przyprawę curry, sos sojowy, ocet oraz miód. Gotuj na średnim ogniu przez około 5 minut. W razie potrzeby (gdy sos będzie zbyt gęsty) dodaj niewielką ilość wody.
4. Gotowe szaszłyki ułóż na półmisku, posyp orzeszkami ziemnymi, kolendrą oraz chili. Podawaj z sosem, ryżem i warzywami jako dodatkami do maczania.

WSKAZÓWKA: Przed podaniem można dodatkowo skropić sokiem z limonki.

Składniki - Ilość osób: 4

= Kotányi Produkte

400 g	Piersi z kurczaka
1 łyżka	Grill do Kurczaka mieszanka przyprawowa
1 łyżka	Oliwa z oliwek
250 ml	Mleko kokosowe
100 g	Masło orzechowe
0.5 łyżeczki	Przyprawa Curry
1 łyżka	Sos sojowy
1 łyżeczka	Ocet jabłkowy
1 łyżeczka	Miód