





Kurczak satay czyli tajskie szaszłyki

 Ineczka

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **bałkańska**

Warto wiedzieć:

 45 min

 1 porcja

Składniki:

filet z kurczaka - 150 g

ryż brązowy - 50 g

mleko kokosowe - 150 ml

curry - 3/4 łyżeczka

czerwona pasta z curry - 1 łyżka

sól - 1 łyżeczka

cukier - 2 łyżeczka

krem orzechowe - 1/4 szklanka

ocet ryżowy - 1/2 łyżeczka

woda - 50 ml

olej sezamowy bio planete - 2 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Kurczaka pokroić na ok. 3 cm kawałki.

Wymieszać 1/4 szklanki mleka kokosowego ze składnikami marynaty: curry w proszku, czerwoną pastą curry, cukrem i solą. Wymieszać z kurczakiem i zostawić na około pół godziny w lodówce.

KROK 2: Przygotować sos: do rondelka wlać resztę mleka kokosowego, dodać czerwoną pastę curry, masło orzechowe, cukier, sos sojowy, sól, ocet ryżowy oraz wodę. Dokładnie wymieszać, następnie zagotować na wolnym ogniu i odstawić.

KROK 3: Kurczaka nadziać na patyczki szaszłykowe, polać olejem sezamowym i położyć na patelni grillowej zwykłej patelni. Grillować po ok. 3 minuty z każdej strony na złoty kolor.

KROK 4: Podawać z ryżem oraz podgrzany sosem orzechowym przelany do miseczki. Ryż proponuję do maku skropić olejem sezamowym, ma wtedy ciekawy aromat i wyjątkowy smak.