Hovězí satay s arašídovou omáčkou

Kategorie: Maso

Autor: wencek

Suroviny

Porce: 4

- hovězí svíčková 400 g
- cibule 2 ks
- **Na marinádu**
- cibule 1 ks
- stroužek 3 stroužek
- rybí omáčka 2 lžíce
- třinový cukr 1 lžíce
- voda 0.5 l
- **Na omáčku**
- arašidový olej 1 lžíce
- burákové máslo 200 g
- kokosové mléko 150 ml
- rybí omáčka 2 lžíce
- sweet chilli omáčka 3 lžíce
- sušená citrónová tráva 1 lžíce

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Grilování

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Postup
1

Ingredience na marinádu rozmixujte v mixéru. Mixujte klidně o něco déle, aby se rozpustil cukr. Maso nakrájené na větší kousky zamíchejte v míse s marinádou tak, aby se v ní rovnoměrně obalilo a nechte v lednici marinovat 3–4 hodiny nebo přes noc.

2
Kousky masa a pokrájené cibule napíchněte na špízy a grilujte na středním až menším žáru. Lepší je pomalé grilování, aby se marináda nepřipálila. Špízy lze opéct i na grilovací pánvi, pokud zrovna není počasí na venkovní grilování.

3
Na omáčku rozehřejte (ne úplně rozpalte, stačí mírnější teplota) na pánvi arašídový olej, vmíchejte burákové máslo, celé kokosové mléko, sweet chilli a rybí omáčku. Rybí omáčka je hodně slaná, takže pokud používáte solené burákové máslo, nejdříve smíchejte všechny ostatní ingredience, ochutnejte a podle toho přidejte rybí omáčku.

4
Směs na pánvi pomalu zahřívejte a míchejte, dokud se ingredience nespojí v hladkou omáčku, a hned odstavte z ohně. Omáčka nesmí projít varem, oddělil by se tuk a už by se znovu nespojil. Chuti to však neškodí, je to jen estetická závada.

5
Masové špízy servírujte s arašídovou omáčkou. Můžete přidat bílou nebo ochucenou rýži a skrojek limety.