

Vepřové a kuřecí satay s arašídovou omáčkou

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- vepřová krkovice 300 g
- **Kuřecí prsa**
- **Na marinádu:**
- petrželka 2 lžíce
- česnek 4 stroužek
- chilli paprička 1 ks
- citrónová šťáva 1.2 ks
- sůl 1 špetka
- pepř 1 špetka
- **olej**
- **Na arašídovou omáčku:**
- sojová omáčka 2 lžíce
- olej 2 lžíce
- strouhaný zázvor 1 lžíce
- arašídové máslo 150 g
- šalotka 1 ks
- chilli paprička 1 ks
- česnek 1 stroužek
- moučkový cukr 1 špetka
- kokosové mléko 250 ml

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Grilování

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Očištěnou krkovičku opláchneme, osušíme, nakrájíme na plátky, zlehka naklepeme a pak ještě nakrájíme na nudličky. Stejně postupujeme i u kuřecího prsa.
2. Do misky dáme olej, očištěnou, na drobno nasekanou chilli papričku, oloupané, na jemno nasekané stroužky česneku, citronovou šťávu, na drobno nasekanou petrželku, špetku soli, mletý pepř a vše dobře promícháme
3. Připravenou směsí potřeme nakrájené maso, zakryjeme fólií, dáme do chladničky a necháme marinovat
4. Na omáčku rozejdeme olej, vsypeme oloupanou, na drobno nakrájenou šalotku, necháme zesklovatět, přimícháme na jemno nastrouhaný zázvor, oloupané, na drobno nakrájené stroužky česneku, očištěnou, na drobno nasekanou chilli papričku a krátce vše orestujeme
5. Přilijeme sójovou omáčku, necháme zredukovat, pak přidáme moučkový cukr, kokosové mléko, přivedeme k varu, ihned sundáme z tepla a za stálého míchání vmícháme arašídové máslo.
6. Maso vyndané z ledničky 15 minut před grilováním napícháme na špízy a grilujeme 5 minut z obou stran, pak špízy sundáme z grilu, necháme 5 minut odpočinout a podáváme s arašídovou omáčkou.