

Kuřecí sateh

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- česnek 2 stroužek
- cibule 1 ks
- olej 2 lžíce
- kuřecí maso 400 g
- kari koření 1 lžička
- krájené arašídy 1 lžíce
- **na ozdobu**
- meduňka 2 lžíce
- **podle chuti**
- sůl 1 ks
- **podle potřeby**
- olej na smažení 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Indie

Počet porcí: 1

Postup:

Maso podle potřeby očistíme, drobně nakrájíme, smícháme s oloupanou a najemno nakrájenou cibulí, česnekem, kari kořením a olejem. Kuřecí necháme přes noc proležet v ledničce.

Ke kuřecímu přidáme nasekané arašídy a na oleji masovou směs prudce opečeme. Tímto máme hotovo.

Kuřecí sateh posypeme při podávání drobně nakrájenou meduňkou. Jako přílohu volíme bramborovou kaši a broskvový kompot.