Kuřecí saté

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

400 g kuřecího masa
cibuli
3 stroužky česneku
0,5 lžičky kari
sůl
2 lžíce oleje
3 lžičky pokrájených arašídů
půl lžičky citr. Kůry

Postup

Maso nakrájíme na menší kousky a smícháme s rozkrájenou cibulí a česnekem, kořením a olejem. Necháme odležet 2 hodiny v chladu. Pak osolíme a prudce opékáme na oleji na pánvi.

Podáváme s rýží. K pokrmu přidáváme misku pokrájených, osolených a hodně opepřených rajčat, sardelovou pastu, dílky citronu a kokosové mléko (strouhaný kokos smíchaný s kondenzovaným mlékem do hustoty šlehačky). Nakonec posypeme opraženými arašídy.