

Grilovaný kuřecí špíz s arašídovou omáčkou

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost: středně obtížný

Autor:

Suroviny

250 g kuřecích prsíček
5 lžic sójové omáčky
2 lžičky chilli pasty Sambal oelek
1 cibule
50 g pražených nesolených arašídů
1 lžíce oleje
1 stroužek česneku
100 ml neslazeného kokosového mléka
1 citronu - šťáva z
špetka cukru
sůl
4 dřevěné špejle

Postup

1.
Kuřecí maso nakrájíme na tenké dlouhé plátky. Maso krájíme mírně přes vlákno a dobře broušeným nožem.
2.
Špejle před grilováním namočíme do studené vody, vyhneme se tak situaci, kdy nám dřevo začne hořet během přípravy masa.
3.
Maso napícháme na špejle. 3 lžíce sójové omáčky a 1 lžičku chilli pasty smícháme a špízy ve směsi asi 30 minut marinujeme.
4.
Cibuli oloupeme a nakrájíme na kostičky. Arašídů rozmixujeme najemno. V pánvi rozpálíme olej, cibuli a arašídů orestujeme.
5.
Přidáme utřený česnek a kokosové mléko, citronovou šťávu, cukr, sůl, zbylou sójovou omáčku, chilli pastu a povaříme.
6.
Špíz položíme na rozpálený rošt pokrytý alobalem a z obou stran asi čtyři minuty grilujeme, až je maso

propečené a k kůřičkou.

7.

Masové špízy servírujeme s připravenou omáčkou a měsíčkem citronu nebo limetky.