Saté

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

200 g kuřecího nabo vepřového masa
0,5 větší cibule
2 stroužky česneku
1 lžička kari koření
1 lžíce oleje
2 lžičky pokrájených arašídů
1 lžíce pokrájené meduňky□□

Postup

Maso nakrájíme na kostky a smícháme s cibulí, česnekem, kořením, olejem a necháme hodinu v chladnu odležet. Poté osolíme, opepříme, přidáme arašídy a orestujeme na rozpáleném oleji. Podáváme s rýží.