



Indonezijski satay ("azijski ražnjiči")

Chef Jože Gros

Vrsta jedi: mesna jed

Čas priprave: do 45 minut

Količina 1

Zahtevnost: srednje lahek

NAVODILA ZA PRIPRAVO

1. Naredimo marinado za meso: zmešamo sojino omako (cca 80ml), žlico limoninega soka, olje, 3 stroke česna, mlado čebulo in 3 žlice sladkorja.

Meso narežemo in mariniramo vsaj 30 minut, lahko pa tudi čez noč.

2. Naredimo omako, da bomo lahko na koncu prelili meso: segrejemo arašidovo maslo in 1 strok česna (cca 2 minuti). Dodamo vodo, kokosovo maslo, žlico sojine omake, rjavi sladkor in naribani ingver. Kuhamo toliko časa, da postane zmes gladka. Sedaj pa dodamo še žlico limoninega soka, še 1 strok česna, ter s kajenskim in črnim poprom in po potrebi solimo. Hranimo na toplem!

3. Meso nabodemo na palčke in popečemo na vročem žaru. Pečemo približno 3 minute oz. toliko časa da so naša nabodala dovolj pečena.

4. Serviramo sataye, jih prelijemo z omako in okrasimo.

Dober tek!

NASLOV SKUPINE SESTAVIN (NPR. TESTO, KREMA, ...)

- 3 čajna žlica sladkorja
- 90 ml sojine omake
- 5 kos česna
- 3 čajna žlica olja
- 500 g piščančjih prs
- 2 čajna žlica limoninega soka
- 3 kos mlade čebule
- 250 g arašidovega masla
- 150 ml VODE
- 1 čajna žlica rijavega sladkorja
- 1 kos ingverja (1cm)
- 1 ščepec kajenskega popra
- 1 ščepec črnega popra
- 10-15 palčk za nabadanje
- 30 g kokosovega masla