






CHYBÍ VÁM SUROVINY?

Plánujete si tento recept uvařit znovu, ale zjistili jste, že vám některé asijské ingredience chybí? Žádný problém! Všechny suroviny použité v tomto receptu najdete v našem e-shopu www.sambalshop.cz

-  SUROVINY NA SUSHI
-  BYLINKY & KOŘENÍ
-  OMÁČKY & PASTY
-  RÝŽE & NUDLE
-  OLEJE & OCTY



HLEDÁTE NOVOU INSPIRACI?

Po úspěšném zvládnutí tohoto receptu vás určitě potěší, že na našich stránkách www.sambalshop.cz najdete spoustu dalších skvělých asijských receptů. Všechny jsou srozumitelně popsány a snadno zvládnutelné i pro začátečníky. Objevujte s námi kouzlo asijské kuchyně a **vyzkoušejte další recepty.**

VYFOŤ A POŠLI

Zašlete nám fotografii nebo video vašeho jídla a získíte odměnu. sambalshop.cz/vyfoťaposli



Chicken Satay

Indonéské grilované špízy s arašídovou omáčkou



PŘÍPRAVA



60 MINUT

VAŘENÍ



35 MINUT

PORCÍ



4 PORCE

KUCHYNĚ



INDONÉSKÁ

SUROVINY

- 350g kuřecího masa (prsá nakrájené na kostky)
- Restovaná cibulka na posypání
- Sladká sojová omáčka Ketjap Medja
- 2 stroužky česneku (nadrobno)
- Sambal Oelek
- 1 cm zázvoru (nejemno)
- Rýže Basmati
- šťáva z jedné limety
- Arašídová omáčka Satay
- Bambusové špejle na špízy Satay (nebo špejle)

POSTUP

1. Kuřecí maso si nakrájejte na kostky.
2. Maso nechte alespoň po dobu 1 hodiny marinovat ve 3 polévkových lžících sojové omáčky Ketjap smíchaných s česnekem, zázvorem, limetovou šťávou a 1 - 2 lžičkami Sambal Oelek.
3. Mezi tím si připravte rýži Basmati (Na 1 porci (60g) rýže, dvě porce vody - rýži nechte 30 minut namočenou, přiveďte vodu k varu, přisypte rýži a vařte cca 10 minut přiklopené v hrnci).
4. Nyní namarinované kousky kuřecího masa napíchejte na bambusové špejle a na rovné pánvi tyto špízy postupně ze všech stran ogrilujte.
5. V menším kastrůlku si pomalu a za stálého míchání ohřejte arašídovou omáčku.
6. Na připravený talíř dejte kopeček rýže a ogrilované špízy, které přelijete teplou arašídovou omáčkou.
7. Kopeček rýže posypte restovanou cibulkou.

Tip

1. Na špízy můžete použít kombinaci kuřecích prsou, stehen a nožiček. Každý kus kuřecího masa nakrájejte na stejnoměrné kousky.