

## SATAY Z KURCZAKA W SOSIE CURRY



### OSTRA NA SŁODKO



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
1 - 2

### SKŁADNIKI

<b>filet z kurczaka</b>	300 g
<b>pasta curry</b>	50 g
<b>mleko kokosowe</b>	250 ml
<b>limonka</b>	1 szt
<b>cukier trzcinowy</b>	1 łyżka
<b>orzeszki ziemne</b>	50 g
<b>olej kokosowy</b>	1 łyżka
<b>Cebulka smażona Prymat</b>	30 g
<b>kolendra posiekana</b>	2 łyżki

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

#### SPOSÓB PRZYRZĄDZENIA:

Mięso indyka kroimy w grubsze paski, delikatnie rozbijamy.

25 g pasty curry mieszamy z 2 łyżkami mleka kokosowego, wkładamy mięso, dokładnie obtaczamy i dostawiamy do lodówki.

Patelnię WOLL Szafir Indukcja rozgrzewamy, dodajemy resztę pasty curry oraz łyżkę skórki startej z limonki - przesmażamy, a następnie zalewamy resztą mleka kokosowego.

Dodajemy cukier oraz posiekane orzeszki - gotujemy ok. 7 minut aż sos zgęstnieje, a następnie dodajemy 2 łyżki soku z limonki i dokładnie mieszamy. Zlewamy z patelni.

Zamarynowane mięso nabijamy na patyczki do szaszłyków.

Na tej samej patelni rozgrzewamy olej kokosowy i smażymy do miękkości przygotowane mięso.

Podajemy gorące z sosem, posiekaną kolendrą, świeżym ogórkiem oraz prażoną cebulką.

Smacznego!

