

Satay z kanadyjskiej prerii



GRUMKO



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

polędwiczki wieprzowe

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

SKŁADNIKI: 60 g masła, sok i skóra z jednej cytryny, 1 ząbek czosnku, sos tabasco do smaku, 2 łyżki startej cebuli, 3 łyżki brązowego cukru, 1 łyżeczka mielonej kolendry, pół łyżeczki mielonego kminu, pół łyżeczki mielonego imbiru, 1 łyżeczki sosu teriyaki, świeżo mielony pieprz, 675 g polędwicy z bizona pokrojonej w 2 cm kawałki - użyliśmy polędwiczek wieprzowych, warzywa pokrojone w kostkę: cukinia, papryki, cebule, pomidorki koktajlowe, patyczki do szaszłyków.

SPOSÓB WYKONANIA: Rozpuścić masło i dodać 10 kolejnych składników. Dusić przez 5 minut. Odstawić do wystudzenia. Wymieszać z mięsem i odstawić do lodówki na minimum 8 godzin. Wyjąć z marynaty i nadziewać na patyczki. Grilować z warzywami przez 5 - 6 minut. Marynatę zagotować i polać nią usmażone mięso z warzywami.