

RECEPT | Indonéské grilované špízy s arašídovou omáčkou Satay

Satay je populární indonéské jídlo, které se skládá ze špízového masa a speciální omáčky. K přípravě lze použít všechny druhy masa, dokonce i některé z exotických druhů, jako je například krokodýlí nebo hadí maso. Je však důležité, aby se použité maso, před samotným grilováním, **marinovalo v kvalitní omáčce Sambal Ketjap**.

Tento pokrm pravděpodobně **pochází z indonéské oblasti** Javy a byl zde rozšířen vlivem muslimských obchodníků, kteří se stěhovali z Indie. Jiné zdroje uvádějí, že byl Satay objeven a připravován v 19. století indonéskými pouličními prodejci **jako variace indických kebabů**. Tato teorie je podporována skutečností, že se **Satay** stal populární, když tyto oblasti osídlili muslimští a arabští přistěhovalci. Od tohoto okamžiku se tento pokrm rychle **rozšířil po celé jihovýchodní Asii** a nakonec i po celém světě.

V Indonésii se z něj stalo **národní jídlo** a dnes jej lze najít všude, od pouličních prodejců až po prvotřídní restaurace. Nejběžnější omáčky servírované se Satay jsou **arašídová, sójová** nebo ananasová omáčka.



Doba přípravy



35 minut + 60 minut

Počet porcí



4 porce

Kuchyně



indonéská

marinování

Suroviny

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

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 ohrilujte.
5. V menším kastrůlku si pomalu a za stálého míchání ohřejte arašídovou omáčku.
6. Na připravený talíř dejte kopeček rýže a ohrilované špízy, které přelijete teplou arašídovou omáčkou.
7. Kopeček rýže posypte restovanou cibulkou.

Tipy

1. Na špízy můžete použít kombinaci kuřecích prsou, stehen a nožiček. Každý kus kuřecího masa nakrájejte na stejnoměrné kousky.
2. Kuřecí maso marinujte nejlépe přes noc v marinádě, aby se prohloubila jeho chuť.
3. Bambusové špejle namočte alespoň na dvě hodiny do vody. Tím zabráníte spálení bambusových špízů na grilu.