

Indonéské špízy Satay s arašídovou omáčkou

Národní jídlo Indonésie u Vás doma v kuchyni!

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.



Porcí	4
Příprava	15 minut (+ minimálně 1 hodina na marinování)
Vaření	20 minut
Kuchyně	Indonéská



Suroviny

- 350g kuřecího masa (prsá nakrájené na kostky)
- Sambal Ketjap
- Rýže Basmati
- Arašídová omáčka Satay
- Bambusové špejle na špízy Satay (nebo špejle)
- Krevetové chipsy Krupuk
- Restovaná cibulka na posypání

Příprava

1. Kuřecí maso si nakrájejte na kostky.
2. Maso nechte alespoň po dobu 1 hodiny marinovat ve 3 polévkových lžících sojové omáčky Ketjap Manis. Pokud chcete špízy lehce pikantní, přidejte lžičku pasty Sambal Manis.
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.