

RECEPT

Indonéské špízy Satay s arašídovou omáčkou

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

Suroviny

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

Příprava

- Kuřecí maso si nakrájejte na kostky.
- 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.
- 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).
- Nyní namarinované kousky kuřecího masa napíchejte na bambusové špejle a na rovné pánvi tyto špízy postupně ze všech stran ogrilujte.
- V menším kastrůlku si pomalu a za stálého míchání ohřejte arašídovou omáčku.
- Na připravený talíř dejte kopeček rýže a ogrilované špízy, které přelijete teplou arašídovou omáčkou.
- Kopeček rýže posypte restovanou cibulkou.