



# Kurczak satay

przepisy.pl

 30 minut  4 osoby  Średnie

## Składniki:

- 4 piersi kurczaka
- 2 łyżki soku z limonki
- 2 łyżki sosu rybnego
- 1 łyżka sosu sojowego
- 1 zmiądzony liść limonki kaffir
- 200 ml śmietanki kokosowej
- 150 g masła orzechowego
- 1 łyżka startego galgantu (lub zwykłego imbiru)
- 1 mała papryczka chili oczyszczona z pestek i posiekana
- 4 posiekane szalotki
- 4 posiekane ząbki czosnku
- 1 łyżka oleju arachidowego
- 3 łyżki tajskiego sosu rybnego
- 2 łyżki startego galgantu (imbiru tajskiego) lub zwykłego imbiru
- 1 posiekany ząbek czosnku
- 1 łyżka cukru trzcinowego

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

## Sposób przygotowania:

1. Podaję ci dokładne proporcje na kurczaka satay, ale w kuchni tajskiej i indonezyjskiej większość potraw gotuje się na oko. Jeśli wolisz jedzenie ostre, wrzuć więcej papryki lub imbiru. A jeśli sypiasz sam lub nie obawiasz się protestów partnera – dodaj o wiele więcej czosnku. Piersi z kurczaka pokrój w wąskie paski. Połącz składniki marynaty, polej kurczaka, wymieszaj. Odstaw na co najmniej kilkanaście minut, a potem ponadziewaj w harmonijkę na drewniane patyczki do szaszłyków (uprzednio namoczone w gorącej wodzie). Szaszłyki upiecz na grillu (po 6 minut z każdej strony). W tym czasie przygotuj

2. sos: zeszklij na oleju czosnek, szalotki, chili i galgant. Dodaj masło orzechowe, śmietankę kokosową, listek limonki kaffir, sos sojowy i rybny, sok z limonki oraz cukier. Wymieszaj, ostudź. Szaszłyki z kurczaka podawaj z sosem satay i ćwiartkami limonki.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)