



przepisy.pl

Piersi z indyka z kolendrą marynowane w mleku kokosowym



 60 minut  6 osób  Łatwe

Składniki:

- pierś z indyka - 600 gramów
- Ketchup Hellmann's Łagodny** - 3 łyżki
- Przyprawa do grilla Knorr** - 1 opakowanie
- mleko kokosowe - 100 mililitrów
- Kmin rzymski z Indii mielony Knorr** - 1 łyżka
- kolendra - 1 pęczek
- oliwa - 2 łyżki
- szalotka - 2 sztuki
- ząbek czosnku - 1 sztuka
- sok z 1 limonki

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

Sposób przygotowania:

1. Piersi z indyka pokrój wzdłuż na cienkie, długie plastry.
2. W małym garnku podsmaż pokrojoną w kosteczkę szalotkę, dodaj mleko kokosowe, Przyprawę do grilla Knorr i ketchup Hellmann's. Wszystko razem gotuj minutę, odstaw na bok do ostygnięcia.
3. W chłodną już marynatę włóż pokrojone piersi z indyka. Odstaw je do zamarynowania na co najmniej 12 godzin.
4. Zmiksuj kolendrę z czosnkiem i sokiem z limonki. Dodaj kmin rzymski. Na paski zamarynowanego mięsa nałóż pastę zmiksowanej kolendry. Paski mięsa zwiń w "ślimaczki" i nadziej po dwie-trzy roladki na patyki do szaszłyków.
5. Gotowe szaszłyki grilluj na tackach aluminiowych w średniej temperaturze przez ok. 30 minut. Najlepiej pod przykryciem, co jakiś czas obracając je i smarując pozostałą marynatą do momentu, gdy indyk będzie miękki i rumiany.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl