



przepisy.pl

Sataye z piersi kaczki



 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- Piersi z kaczki - 400 gramów
- Fix Do potraw chińskich Knorr** - 1 opakowanie
- ostra papryka chilli - 1 sztuka
- starty świeży imbir - 10 gramów
- ząbek czosnku - 2 sztuki
- mleko kokosowe z puszki - 200 mililitrów
- kolendra - 1 sztuka
- olej sezamowy - 1 łyżka
- olej rzepakowy - 20 mililitrów

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

Sposób przygotowania:

1. Pomieszaj świeżo starty imbir z posiekanym czosnkiem, chilli, olejem sezamowym i częścią posiekanej natki kolendry.
2. W tak przygotowanej marynacie na 30 minut umieść pokrojoną w cienkie paseczki pierś z kaczki.
3. Zamarynowane mięso nabijaj na drewniane patyki do szaszłyków.
4. Gotowe sataye obsmaż na patelni lub na grillu.
5. Zawartość opakowania Fix Knorr wymieszaj z mlekiem kokosowym, zagotuj i dodaj pozostałą część mleka kokosowego.
6. Sataye podawaj polane sosem na ugotowanym osobno ryżu.

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