



Szaszłyki satay

przepisy.pl



 30 minut  8 osób  Łatwe

Składniki:

- filet z kurczaka - 12 sztuk
- Delikat przyprawa uniwersalna Knorr**
- świeży imbir - 3 cm kawałek - 1 sztuka
- trawa cytrynowa - 3 sztuki
- kolendra - 2 łyżki
- ząbek czosnku - 3 sztuki
- Kminek z Polski Knorr** - 3 łyżeczki
- Kurkuma z Indii Knorr** - 1 łyżeczka
- Chili z Indii Knorr** - 1 łyżeczka
- sos rybny - 4 łyżki
- sos sojowy - 3 łyżki
- cukier brązowy - 6 łyżek
- olej roślinny

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

Sposób przygotowania:

1. Namocz długie drewniane szpikulce do szaszłyków w wodzie. Czosnek i trawę cytrynową posiekaj na małe kawałki.
2. Kurczaka oraz imbir pokrój w paski.
3. Pozostałe składniki, wraz z przyprawą Knorr, wymieszaj, tworząc marynatę.
4. Mięso zalej marynatą i przełóż do lodówki na 12 godzin.
5. Po zamarynowaniu nabij mięso i imbir na szpikulce. Grilluj polewając marynatą. Podawaj.

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