



przepisy.pl

## Tajskie sataye z sosem orzechowym i piklami



 30 minut  5 osób  Łatwe

### Składniki:

#### mięso:

- polędwica wołowa lub udko kurczaka bez skóry i kości - 600 gramów
- drewniane patyki do szaszłyków - 1 opakowanie

#### marynata:

- Przyprawa Czerwone Curry Knorr** - 1 opakowanie
- lodyga trawy cytrynowej - 3 sztuki
- szalotka - 2 sztuki
- ząbek czosnku - 4 sztuki
- galangal lub imbir - kłaczce - 4 cm
- sos sojowy - 3 łyżki
- sos rybny - 3 łyżki
- cukier brązowy - 6 łyżek
- limonka - 2 sztuki
- strąk papryczki chili czerwonej - 1 sztuka
- natka kolendry - 0.5 pęczków

#### SOS:

- masło orzechowe - 300 gramów
- napój kokosowy - 400 gramów
- sos sojowy - 4 łyżki
- sos rybny tajski - 4 łyżki
- limonka - 2 sztuki
- szalotka - 2 sztuki
- Przyprawa Czerwone Curry Knorr** - 1 opakowanie
- olej - 3 łyżki
- natka kolendry - 0.25 pęczków
- ząbek czosnku - 3 sztuki
- imbir kłaczce - 3 cm

#### pikle:

- ogórek - 1 sztuka
- marchew - 1 sztuka
- kalarepa - 1 sztuka
- liście limonki kaffir - 3 sztuki
- ząbek czosnku - 2 sztuki
- cukier palmowy brązowy - 5 łyżek
- ocet ryżowy - 100 mililitrów

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

### Sposób przygotowania:

1. Mięso: Patyki do szaszłyków namocz w zimnej wodzie. Mięso pokrój w długie, cienkie paski.

2. Marynata: Drobno posiekaj szalotkę, chili, czosnek i trawę cytrynową. Zetrzyj na tarce imbir lub galangal. Wyciśnij sok z limonki, posiekaj natkę kolendry. Dokładnie wymieszaj wszystkie składniki. Kawałki mięsa zanurz w marynacie. Następnie ponadziewaj je na patyki i odłóż do lodówki na co najmniej 6 godzin.

3. Sos: Szalotkę pokrój w drobną kosteczkę, posiekaj czosnek, natkę kolendry i zetrzyj imbir na tarce. W garnku zeszklij cebulkę oraz czosnek. Dodaj napój kokosowy, masło orzechowe, a także sosy sojowy i rybny, cukier, opakowanie przyprawy Czerwone Curry Knorr, imbir oraz sok z limonki. Całość gotuj 2–3 minuty. W razie potrzeby dopraw do smaku sosem sojowym.

4. Pikle: Kalarepę i marchew obierz oraz pokrój w talarki. Ogórka przekrój wzdłuż – na cztery części. Usuń gniazdo nasienne, pokrój w słupki. W garnku wymieszaj cukier, ocet, liście limonki i czosnek. Dolej 200 ml wody i zagotuj. Do gotującej się wody wrzuć marchewkę i gotuj ją przez ok. 6 minut, aż będzie na wpół miękka. Wyjmij marchew z wody i włóż kalarepę. Gotuj ją przez 3–4 minuty. Dodaj do kalarepy marchew oraz ogórka i zostaw do wystygnięcia.

5. Na grillu lub na patelni grillowej usmaż mięso. Sataye podawaj polane sosem orzechowym z piklami.

---

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)