

Szybkie szaszłyki Satay

Szaszłyki Satay – orientalna uczta w 30 minut

Szaszłyki Satay to prawdziwa perełka kuchni orientalnej, która zachwyca intensywnym smakiem i niezwykle prostym przygotowaniem. Sekret tkwi w odpowiedniej marynacji mięsa, które kroimy w długie, cienkie paski, a następnie nasączamy mieszanką przyprawy Knorr i sosu sojowego. Już po 10 minutach mięso nabiera głębokiego, wyrazistego aromatu, który jest znakiem rozpoznawczym tej potrawy.

Dla kogo?

Szaszłyki Satay to doskonała propozycja dla miłośników kuchni azjatyckiej oraz osób ceniących szybkie, ale pełne smaku dania. Sprawdzą się zarówno na rodzinnym obiedzie, jak i podczas spotkania z przyjaciółmi. Ich przygotowanie jest na tyle proste, że poradzi sobie z nim nawet początkujący kucharz!

Na jaką okazję?

To idealne danie na letnie grillowanie, ale równie dobrze sprawdzi się jako szybki obiad czy wczesna kolacja w ciągu tygodnia. Sataye można podać z jaśminowym ryżem o kwiatowym aromacie, domowymi frytkami lub purée z zielonego groszku. Całość warto udekorować świeżymi kiełkami rzodkiewki i listkami kolendry.

Czy wiesz, że?

Sataye wywodzą się z kuchni indonezyjskiej, ale zdobyły ogromną popularność w całej Azji Południowo-Wschodniej.

Tradycyjnie podaje się je z sosem na bazie orzeszków ziemnych, jednak wersja z wiórkami kokosowymi i szczypiorkiem również doskonale komponuje się z mięsem.

Dla urozmaicenia

Wypróbuj różne rodzaje mięsa – kurczak to klasyka, ale równie dobrze sprawdzi się wieprzowina czy wołowina. Możesz też eksperymentować z dodatkami do sosu – odrobina soku z limonki nada mu orzeźwiającego charakteru, a płatki chili dodadzą pikanterii.