

Thai Satay & Shripms

Orientalna uczta: Thai Satay z krewetkami

Odkryj smak Dalekiego Wschodu w swoim domu dzięki aromatycznemu daniu Thai Satay z krewetkami. To połączenie delikatnego mięsa drobiowego, egzotycznych przypraw i soczystych krewetek, które przeniesie Cię w kulinarną podróż po Tajlandii.

Dla kogo?

Danie idealne dla miłośników kuchni azjatyckiej, którzy cenią sobie intensywne smaki i aromatyczne przyprawy. Połączenie delikatnego kurczaka z krewetkami zadowoli nawet najbardziej wymagających smakoszy. To propozycja dla osób, które lubią eksperymentować w kuchni i odkrywać nowe, egzotyczne smaki.

Na jaką okazję?

Thai Satay z krewetkami sprawdzi się doskonale jako główne danie podczas kolacji z przyjaciółmi, romantycznej kolacji we dwoje czy rodzinnego obiadu w weekend. To również świetny pomysł na urozmaicenie codziennego menu, gdy masz ochotę na coś wyjątkowego i odrobinę egzotyki.

Czy wiesz, że...

Satay to tradycyjna potrawa kuchni azjatyckiej, szczególnie popularna w Tajlandii, Indonezji i Malezji. Nazwa pochodzi od sposobu przygotowania mięsa – na patyczkach, podobnie jak w przypadku szaszłyków. Oryginalne satay podawane jest z sosem orzechowym, który doskonale komponuje się z aromatycznym mięsem.

Dla urozmaicenia

Możesz wzbogacić danie o [sos](#) orzechowy – wystarczy zmiksować masło orzechowe z odrobiną mleka kokosowego, sosu sojowego i soku z limonki. Zamiast ryżu możesz podać makaron ryżowy lub kluski udon. Dla bardziej wyrazistego smaku dodaj świeżą kolendrę i posiekaną chili.