

Pileci Sataj Kebab sa sosom od kikirikija



Sastojci

Potrebno je:

- prstohvat soli
- 1 kašičica paste od crvenog karija
- 1 supena kašika biljnog ulja
- 2 supene kašike žutog šecera
- 2 supene kašike kokosovog mleka
- 1/8 litra kokosovog mleka
- 1/2 kašičice blagog kari praha
- 1 supena kašika žutog šecera
- 1 tegla putera od kikirikija (350 grama)
- 2 kašičice soja sosa
- 2 kašičice Sambal Oelek cili paste
- so po ukusu
- voda za razblaživanje (fakultativno)
- 1/2 krastavca, oljuštenog I isecenog na kriške
- 1 crveni luk
- 1 limeta, isecena na pola po dužini I na debele kriške

Priprema

Ovaj indonežanski recept je tipican za raznovrsne delikatese koji se služe u malim restoranima u Jugoistocnoj Aziji. Takoe je popularan u razlicitim varijacijama na Tajlandu i u Maleziji kao i u ovom delu sveta, gde je kombinacija zacinenog mariniranog mesa i ukusnog sosa od kikirikija popularna kako kod mladih, tako i kod starih.

Pomešajte pilece filete sa svim sastojcima marinade i ostavite da se marinira bar jedan sat. Nabodite parcice mesa na uzduž na štapice.

Pomešajte sve sastojke za sos od kikirikija i zacinite po ukusu. Iseckajte crveni luk na rebarca, pospite ga solju i ostavite 30 minuta da se ocedi sok.

Isperite vodom i pažljivo osušite tapkanjem. Pecite ražnjice na jakoj vatri oko pet minuta. Poslužite garnirano sa limetom, krastavcem, lukom i sosom od kikirikija.