



Egzotični ražnjići s piletinom

Satay je popularno jelo južnoazijskih zemalja, a sastoji se od komadića piletiline u umaku od kikirikija i kokosovog mlijeka. Prije pečenja komadiće piletiline marinirajte u mješavini začina.

Sastojci

Broj osoba: 4

- 600 g pilećeg filea
- 1 žličica [Vegete pikant](#)
- ulje za pečenje

Za marinadu:

- 1 žličica kima
- 1 žličica korijandara u prahu
- 1/2 žličice cimeta u prahu
- 1/2 žličice kurkume
- 1 žličica šećera
- 30 g mljevenog kikirikija
- 1 žličica naribane limunove korice
- 30 g ljutike
- 1 žlica limunove trave
- 4 žlice ulja

Za umak:

- 60 g ljutike
- 3 žlice ulja
- 1/2 žličice naribanog svježeg đumbira
- 1 ljuta papričica
- 2-3 žlice sojina umaka
- 100 g mljevenog slanog popečenog kikirikija
- 150-200 ml kokosova mlijeka



Vrijeme pripreme: 1 h

Energetska vrijednost: 710 kcal / 2968 kJ

Zahtjevnost:

Priprema

1. Pileći file narežite na kocke, pospite Vegetom pikant i dobro izmiješajte.
2. Nakon toga pripremite marinadu. Kim i korijandar malo pošćekopite vodom, nasjeckajte i stavite u zdjelicu.
3. Dodajte cimet, kurkumu, šećer, kikiriki, limunovu koricu, ljutiku narezanu na listiće, limunovu travu i ulje, pa sve dobro izmiješajte. Mješavinom prelijte piletilinu i marinirajte je oko sat vremena.





Egzotični ražnjići s piletinom

4. Za to vrijeme pripremite umak. Ljutiku narežite na ploškice i na ulju kratko popecite. Dodajte đumbir, narezanu papričicu, sojin umak, mljeveni kikiriki i kokosovo mlijeko. Sastojke promiješajte i kratko zakipite.
5. Marinirane kockice pileline nanižite na štapiće za roštilj. Pecite ih na dobro zagrijanom i uljem premazanom roštilju dok ne dobiju lijepu smeđu boju.

Posluživanje

Pečene ražnjiće poslužite uz umak od kikirikija i salatu po želji.

Savjet

Za ove ražnjiće možete upotrijebiti i pileće zabatke. U tom slučaju maknite kosti i meso narežite.

Moja bilješka

