

KUŘECÍ SATAY S BATÁTY



Počet porcí: 4

Doba přípravy: 5 min

Vaření: 17 min

SUROVINY:

- 1 lžice olivového oleje
- 600g na kousky nakrájených kuřecích prsou bez kůže
- 1 nakrájená cibule
- 4 lžice thajské kari pasty (červené nebo zelené)
- 400ml kokosového mléka
- 350g batátových kostek
- 100g cukrového hrášku, půlených
- 100g burákového másla
- Vařená rýže
- Trhané koriandrové listy a čtvrtky limety k podávání

Kuřecí satay s batáty

Bohatá a krémová chuť tohoto receptu bude lahodit chutím zákazníků a toto velice rychle připravené satay se stane snadno Vaším favoritem.

1. V hlubší pánvi přiveďte k varu vodu a uvařte rýži podle návodu.

2. Na pánvi rozeřte olej a přidejte kuřecí kostky a 5 minut restujte. Pravidelně obračejte, aby se kousky orestovaly rovnoměrně. Přidejte cibuli a smažte po dalších 5 minut do změknutí.

3. Vmíchejte thajskou pastu a povařte minutu před přidáním kokosového mléka. Pak přisypte batáty a hrášek a vařte asi 2 minuty, aby se batáty prohrály.

4. Vmíchejte burákové máslo a okořeňte podle chuti. Hotové satay podávejte s rýží posypané koriandrem a dozdobené čtvrtkou limetky.



Vaše radost z brambor je naší pýchou