
Szaszlyczki z watrobek drobiowych

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2041 razy.

Porcja dla 5 osob. Czas przygotow. 1 godz. 10 min.

500 g watrobek drobiowych,

1 owoc mango,

50 g orzechow ziemnych,

1 zabek czosnku,

1 mala cebula,

2 suszone papryczki chilli,

50 g masla orzechowego,

1 kawalek cynamonu,

1 lyzeczka utartej skorki cytrynowej,

1 lyzka soku z cytryny,

2 lyzki sosu sojowego,

3 lyzki cukru,

3 lyzki oleju.

1. Mango umyc, obrac, usunac pestke, polowe owocu pokroic w plasterki, z ktorych wyciac kwadraty 2 x 2 cm, a reszte posiekac.

2. Orzeszki, czosnek, cebule obrac, umyc i posiekac. Papryczki chilli namoczyc

w cieplej wodzie przez 5 min., usunac nasionka i posiekac.

3. Orzeszki, czosnek, cebule, chilli wymieszac z posiekanym mango. Na patelni

rozgrzac olej, wlozyc mase z mango i orzechow, smazyc 2 min. Dodac cynamon,

sos sojowy, sok i skorke cytrynowa, cukier i maslo orzechowe. Gotowac na malym ogniu 10 min.

Ostudzic.

4. Watrobki dokladnie oplukac, namoczyc przez 30 min i ponownie oplukac. Na patyczki do szaszlykow nadziewac watrobki na przemian z kwadracikami mango.

Cale szaszlyczki zanurzyc w ostudzonej masie orzechowej i ukladac na grillu.

Piec przez 15 min. smarujac masa orzechowa.

5. Podawac z ryzem i sosem Sa-teh (przepis w rozdziale "sosy").

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 13 "Kuchnia tajska", strona 70.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)