
Satay babi - satay wieprzowy

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2684 razy.

Porcja dla 4 osob. Czas przygotow. 2 godz. 40 min.

500 g poledwicy wieprzowej,

1 łyżeczka cytronelli,

8 szalotek,

1 łyżeczka kolendry,

1/2 łyżeczki kurkumy,

1 łyżeczka soli,

2 łyżeczki brazowego cukru,

4 łyżki oliwy,

1 cebula,

1 ogorek.

Sos:

300 ml sosu satay (patrz rozdział "sosy"),

200 g ananasa z puszki,

25-30 wykalaczek.

1. Wykalaczki wlozyc do wody na godzine, aby mniej przypalaly sie w czasie pieczenia.
2. Poledwice wieprzowa umyc, osuszyc i zemlec w maszynie.
3. Szalotki drobno pokroic i wraz z cytronella utrzec w mozdierzcu na paste.

Przelozyc do duzej miski, dodac kolendre, kurkume, sol, cukier oraz łyżke oliwy.

4. Zmielona wieprzowine przelozyc do miski, dobrze wymieszac z pasta, a nastepnie odstawic do zamarynowania na 2 godz.

5. Ananas pokroic na kawalki i wymieszac z sosem satay.

6. Z miesa uformowac male paroweczki, nabic po dwie na wykalaczki, posmarowac

reszta oliwy, a nastepnie piec pod grillem. Podawac z ananasem, kawalkami

surowej cebuli oraz ogorkiem pokrojonym w kostke.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 17 "Kuchnie Dalekiego Wschodu", strona 48.

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