



Sposób przygotowania

Kurczaka przyprawić, pokroić w mniejsze kawałki i nadziać na patyczki. Grillować kilka minut z każdej strony. Masło orzechowe połączyć z gorącym mlekiem kokosowym. Doprawić do smaku sosem Sambal Oelek, sokiem z limonki i miodem. Gotowe szaszłyki podawać z sosem, świeżą kolendrą i papryczką chilli.

Grillowana pierś z kurczaka z sosem z orzeszków ziemnych i mleka kokosowego



Składniki

- 600 g piersi z kurczaka
- 200 g masła orzechowego
- 2 łyżki sosu Sambal Oelek Tao Tao
- 100 ml mleczka kokosowego Tao Tao
- sok z ½ limonki
- 1 łyżka miodu
- kilka gałązek świeżej kolendry
- papryczka chili
- sól
- pieprz