

Szaszłyki w sosie orzechowym

Czas wykonania: 1 h 15 min **Ilość porcji:** 6 sztuk (2-3 porcje)

Składniki:

- 450 g schabu wieprzowego
- 5 łyżek mleka kokosowego w puszcze
- 2 łyżki sosu sojowego

Sos orzechowy:

- 2 łyżki masła orzechowego (Przepis)
- 1 cebula
- 1 ząbek czosnku
- 1 łyżka oleju kokosowego
- 1 łyżeczka soku z cytryny
- 2 łyżki sosu sojowego
- ½ łyżeczki sosu chilli
- szczypta papryki chilli w proszku lub 2 małe papryczki chilli
- 2 łyżki orzeszków ziemnych



Przygotowanie:

Mięso pokroić w kostkę. Do naczyniu wymieszać mleko kokosowe i sos sojowy, a następnie marynować mięso przez 30 minut.

Sos orzechowy:

Posiekaną cebulę i przeciśnięty przez praskę czosnek zeszklić na 2 łyżkach oleju. Do cebuli dodać masło orzechowe oraz 400 ml wody i całość gotować przez 5 minut. Następnie doprawić sos sokiem z cytryny, sosem sojowym, ostrym sosem chilli oraz przyprawą chilli lub posiekaną papryczką chilli. Sos gotować, aż zgęstnieje (od czasu do czasu mieszając).

Mięso nadziać na patyczki do szaszłyków i usmażyć na 2 łyżkach oleju.