Grilované vepřové špízy s arašídovou omáčkou a okurkovým salátem

Recepty

Hlavní chody

Grilování

60 min

4



2.9

2121

Budete potřebovat

Maso ↓

vepřové maso (kýta, bok, plec, krkovice)	800 g
paprika sladká mletá	1 lžička
kajenský pepř	0,5 lžičky
pepř bílý mletý	0,5 lžičky
sůl	větší špetka
olivový olej	4 lžíce

limety k podávání	2
Omáčka ↓	
arašídy nesolené	150 g
kousek zázvoru	kousek (asi 2 cm)
cibule	1
olivový olej	1 lžíce
chilli kousky	0,5 lžičky
kokosové mléko	150 ml
voda	100 ml
limetová šťáva	pár kapek
sůl	
čerstvě mletý pepř	
Salát ↓	
salátová okurka	1
olivový olej	1 lžíce
limetová šťáva	1/2
sůl	
čerstvě mletý pepř	

Příprava receptu

Špízy jsou sázka na jistotu. Jsou jednoduché, rychle připravené, praktické. A hrozně dobré! Na špejli se skvěle hodí vepřové maso, bývá tučnější, a tak se nevysuší a zůstane pěkně šťavnaté. Koření a vůně ohně masu dodá ten správný šmrnc. Arašídová omáčka z kokosového mléka a svěží okurkový salát zakápnutý limetovou šťávou vetkne známému a všemi oblíbenému pokrmu exotický nádech.

Postup:

Maso nakrájíme na kostky velké asi 3 cm. Ve velké míse promícháme sladkou papriku, kajenský pepř, bílý pepř (množství podle chuti), špetku soli a olej. Ve směsi obalíme maso a necháme ho marinovat asi 30 minut (nebo v lednici až 2 hodiny).

Pokud budeme na špízy používat špejle, namočíme je do vody, aby se při pečení nespálily.

Začneme přípravou omáčky. V pánvi nasucho opražíme arašídy. Necháme je chvíli zchladnout a poté rozrozmixujeme najemno, pár kousků můžeme nechat nahrubo. Oloupeme zázvor a cibuli. Oloupaý zázvor nastrouháme, cibuli najemno nakrájíme. V pánvi po arašídech rozehřejeme olej, vsypeme na něj zázvor a cibuli, opečeme je dozlatova. Přidáme chilli vločky, promícháme. Přilijeme kokosové mléko a vodu, osolíme, opepříme a vaříme na středním stupni zhruba 5 minut do zhoustnutí. Nakonec vmícháme arašídy a dochutíme limetovou šťávou.

Salát připravíme tak, že okurku nakrájíme na plátky tenké zhruba 3 mm. V misce prošleháme olej s limetovou šťávou, špetkou soli a pepře. Vzniklou zálivku přelijeme přes okurku a pořádně promícháme.

Rozehřejeme gril (nebo předehřejeme troubu na 190 °C). Maso napícháme na špízové jehly nebo špejle a upečeme ho doměkka, trvá to asi 15–20 minut. Je třeba ho pravidelně otáčet.

Grilované špízy podáváme s arašídovou omáčkou, okurkovým salátem a měsíčky limet na zastříknutí.

Pepř bílý mletý Paprika sladká mletá Kajenský pepř