

Satay z indyka

Składniki

500 ml	mleko kokosowe
2 szt	limonka
2	łyżki miodu
50 ml	sos sojowy
4	ząbki czosnku
500 g	polędwiczki z indyka
5 cm	imbiru
	kolendra

Przygotowanie:

1. Mięso z indyka oczyść z błon. Pokrój je w paski. Do wysokiego naczynia wlej mleko kokosowe.
2. Indyka nabij (w formie harmonijki) na [szpikulce do szaszłyków](#).
3. Do mleka kokosowego wyciśnij sok z limonki i wlej sos sojowy. Dodaj 2 łyżki miodu. Imbir obierz i zetrzyj na tarce. Czosnek przeciśnij przez praskę. Wszystko dodaj do marynaty.
4. Indyka marynuj minimum godzinę. Rozgrzej [grill](#) do 250 stopni. Mięso połów na ruszcie.
5. Satay z indyka podawaj z ćwiartkami limonki i posiekaną kolendrą.