



## Sos satay (sos z orzeszków ziemnych)

 6 porcji

 16 minut

### Składniki

- 150 g niesolonych, prażonych orzeszków ziemnych.
- 50 g suszonych krewetek, umyć i namoczyć do miękkości
- 6 ząbków czosnku
- 100 g szalotki
- 15 suszonych papryczek chili, pozbawionych nasion i namoczonych do miękkości
- 1 świeże czerwone chili, pozbawione nasion i pokrojone na kawałki o długości 4 cm
- 6 orzechów nerkowca
- 2 łyżki belacan (pasta z krewetek)
- 1 łodyga świeżej trawy cytrynowej, tylko biała część, pokrojona w plasterki
- 30 ml oleju
- 150 ml wody
- 50 g brązowego cukru
- 300 ml mleka kokosowego
- 1 łyżeczka soli

### Przygotowanie

**1**

Zamocuj ostrze wielofunkcyjne w kielichu do gotowania.

**2**

Włóż 150 g prażonych orzeszków ziemnych.

**3**

Posiekaj.

**4**

Odsyp orzeszki ziemne do miski i odstaw.

**5**

Umieść suszone krewetki w kielichu do gotowania.



Posiekaj.



Przełóż zmielone krewetki do miski i odstaw.



Włóż do kielicha do gotowania ząbki czosnku, czerwoną cebulę, suszone chili, czerwone chili, orzechy kandyzowane, pastę z krewetek, trawę cytrynową i olej do gotowania.



Posiekaj.



Zgarnij szpatułką ze ścianek na dno kielicha.



Dodaj posiekane orzeszki ziemne i zmielone krewetki.



Smaż saute.



Dodaj 150 ml wody i 50 g brązowego cukru.



Duś.



Dodaj 300 ml mleka kokosowego i 1 łyżeczkę soli.

---

Duś.

---

Gotowe do podania. Smacznego!

---