

Tajlandska salata sa govedinom



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za salatu:

- **1**kineski kupus
- **1**kggoveeg mesa
- **10**ceri paradajza
- **1**manji krastvac

Za preliv:

- **1**kašikasoja sosa
- **1**kašikaribljeg sosa
- **1**kašikapirircanog sirceta
- **1**cili papricica
- **10**pistacija
- **1**limeta
- **20**gšecera od palme
- **10**gsoli
- **20**gsveceg peršuna

Priprema

Spremimo sve sastojke.

Meso isecemo i pecemo u vrucem tiganju na malo ulja. Nekoliko minuta sa svake starne.

Meso ne natrpamo u tiganj. Pecemo u nekoliko navrate. Ne želimo da ga parimo. Meso okrecemo samo jednom. Kada je gotovo odložimo na tanjur na kome je kuhinjski papir da se mast ocedi.

Isecemo sitno kineski kupus, ceri paradajz i krastavac, napravimo marinadu od sastojaka u posebnoj ciniji. Kada je gotova sipamo na salatu. Pospemo sitno iseckanim pistacima i peršunom. Prijatno.

Savet

Šeer od palme je vrlo tvrd i mora se rendati. Sa nekim imenima na srpskom se još malo borim. Svi sastojci se lepo vide pa ako otkrijete neko adekvatnije ime molim da mi dojavite. Hvala