

Azijska salata sa svežom tunjevinom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **10 min**

Sastojci

Za salatu:

- **2 kašike** Pirincanog sirceta
- **2 kašikesoja** sosa
- **1 kašika** Mirin (pirincano vino)
- **2 kašicicerendanog** umbira
- **1 kašikemeda**
- **1 kašicicatamnog** ulja od susama
- **3 šoljenarezane** radicio salate
- **1/2 šoljeiseckanog** mladog luka
- **2 kašicicesusama**
- **1 baget** za krostini

Za tunjevinu:

- **300 g** sveže tunjevine
- **1 kašicicatamnog** ulja od susama
- **3/4 najgvirca**
- **1 prstohvatsoli**
- **1 prstohvatsveže** mlevenog crnog bibera

Priprema

Pripremimo sastojke.

Napravimo dresing miksaјuc isve zacine i ulja. Pospemo preko radicio salate. Tunjevinu utrljamo zacinima, krajeve provucemo kroz ulje, pa kroz susam. U dobro zagrejanom tiganju pecemo 2 minuta sa svake strane.

Stavimo na salatu. Poredjamo krostini (baget isecen na kriške pa pecen nekoliko minuta u rerni).

Ovako.

Savet

Obožavam tunjevinu. Najradije je jedem svežu, tek malko zapeenu. I najradije kao ovde u salati.