# *Azijska govea salata*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **20** min

## Sastojci

**Potrebno je:**

- **1/2**limete (sok)
- **1**paprika, babura isecena na kriške
- **1/2**krastavca isecenog na tanke kolutove
- **2 kašicice**susam ulja
- **1 šolja**mladog spanaca
- **2 kašicice**ribljeg ulja
- **2 kašicice**susama
- **300 g**govedine
- **1 kašicica**meda
- **300 g**pirincanih tankih rezanaca

## Priprema

Pripremimo sastojke.

Napravimo marinadu od ribljeg ulja, meda i susam ulja i sok od limete. Stavimo govedinu da se marinira oko 10 minuta, okrecemo meso povremeno. U tiganju propržimo susam pa dodamo mariniranu govedinu i na srednjoj temperaturi pecemo 3 minuta sa svake strane. Ostavimo meso da odmori nekoliko minuta. Vrelu vodu sipamo preko rezanaca i ostavimo da stoji 2 minuta. Ocedimo. Sve povrce sipamo u ciniju prelijemo malo susam ulja, dodamo govedinu isecenu na kriške i pospemo susamom.

Ovako.

## Savet

Jedna brza jednostavna egzotina salata, koja može služiti i kao lakši obrok.