

Tajlandska salata sa govedinom



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Za salatu:

- **1**kineski kupus
- **1 kg**goveeg mesa
- **10**ceri paradajza
- **1**manji krastvac

Za preliv:

- **1 kašik**asoja sosa
- **1 kašik**aribljeg sosa
- **1 kašik**apirincanog sirceta
- **1**cili papricica
- **10** pistacija
- **1** limeta
- **20 g**šecera od palme
- **10 g**soli
- **20 g**sveceg peršuna

Priprema

Spremimo sve sastojke.

Meso isecemo i pecemo u vrućem tiganju na malo ulja. Nekoliko minuta sa svake strane.

Meso ne natrpamo u tiganj. Pecemo u nekoliko navrate. Ne želimo da ga parimo. Meso okrećemo samo jednom. Kada je gotovo odložimo na tanjir 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