

Marokanska govea salata



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **120** gprženog goveeg fileta (roze)
- **1** šoljicaisekanog peršuna
- **2** šoljemešane zelene salate
- **1**patlidžan isecen na kriške
- **2**paradajza
- **1/2**crvenog luka isecenog na tanke režnjeve
- **4**poširana jaja

Za preliv:

- **3** kašikemiksa zacina (susam, badem, so, šecer,
- ulje, biber, kim, korijander, timijan)
- **2** cenabelog luka sitno iseckanog
- **1** kašikaulja
- **1**limun, sok

Priprema

Pripremimo sastojke

Kombinujemo peršun, salatu,paradajz, patlidžan i luk i izmešamo 2 Isecemo govedinu na tanje kriške 3 Sve sastojke za preliv dobro izmešamo i prelijemo preko salate

Poštamo jaja

I da rezumiramo.

Savet

Divna salata, koja je ujedno i kompletan ruak. Miriše i ima egzotian. ali ne nametljiv ukus.