

## *Yum Won San, Tajlandska salata*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **15** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **150 g** staklastih rezanaca ( pirincani)
- **2 kašikesuvih** škampi (sitnih)
- **10 grancice** korijandera
- **po ukusucili** papricice
- **2 cenabelog** luka
- šećer od palme, izmrvljen (ili smeđ šećer)
- **3 kašikeribljeg** ulja
- **3 kašikesvežeg** soka od limete
- **1/4 šoljecnog** luka, isecenog na tanke režnjeve
- **1** paradajz, isecen na komade
- **2 male grancice** celera (iz sredine sa listovima)
- **1/4 šolje** pecenog kikirikija
- **1/2** crvene i žute babure, tanko isecene
- **150 g** svinjskog mlevenog mesa

### **Priprema**

Pripremimo sastojke.

Sipajte staklaste rezance u vodu koja vri i ostavite ih oko 7 minuta. Izvadite i iscedite. Stavite sušene škampe u cinijicu sa vrućom vodom, pokrite i ostavite ih da u njoj stoje nekoliko minuta. U dubljoj ciniji naređjate paradajz, isecenu papriku, luk i celer. Kada su suvi škampi gotovi, ocedite i u avanu istucajte dok su kao pasta. Dodajte u salatu. Iseckan korijander, beli luk i cili takodje u avanu istucamo u pastu. Dodamo 2 kašike ribljeg ulja, šećer od palme i sok od limete. Izmešamo i sipamo na salatu. U vodu u kojoj smo držali škampe ubacimo

kuglice mlevenog mesa i krckamo ih oko 4 minuta. Dodamo 2 Kašike ribljeg ulja. Mi volimo i malo ulja od susama. Sada, još uvek ne prosipajući tečnost, izvadimo mleveno meso i dodamo u salatu. Uspemo i 1 kKašiku tečnosti.

Sada dodamo staklaste rezance i sve prelijemo pripremljenim dresingom. Pre poslužnja pospemo iseckanim kikirikijem.

Ovako.

## **Savet**

Ako uspete da nabavite sastojke ili bar približno verujte mi da će onima koji vole orijentalnu kuhinju ovo biti jedna od najomiljenijih salata.