

# **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 grancicekorijandera**
- **po ukusucili** papricice
- **2 cenabelog** luka
- šecer od palme, izmrvljen (ili smedj šecer)
- **3 kašikeribljeg** ulja
- **3 kašikesvežeg** soka od limete
- **1/4 šoljecrnog** luka, isecenog na tanke režnjeve
- **1paradajz**, isecen na komade
- **2 male grancicecelera** (iz sredine sa listovima)
- **1/4 šoljepecenog** kikirikija
- **1/2crvene i žute babure**, tanko isecene
- **150 gsvinjskog 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 vrucom vodom, pokrite i ostavite ih da u njoj stoje nekoliko minuta. U dubljljoj ciniji naredjate 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, šecer 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 prosipajuci tecnost, izvadimo mleveno meso i dodamo u salatu. Uspemo i 1 kKašiku tecnosti.

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

Ovako.

### **Savet**

Ako uspete da nabavite sastojke ili bar pribli\u0107no verujte mi da e onima koji vole orijentalnu kuhinju ovo biti jedna od najomiljenijih salata.