

Azijska salata sa svežom tunjevinom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **10** min

Sastojci

Za salatu:

- **2 kašike** Pirincanog sirceta
- **2 kašike** soja sosa
- **1 kašika** Mirin (pirincano vino)
- **2 kašice** rendanog ?umbira
- **1 kašik** meda
- **1 kašicica** tamnog ulja od susama
- **3 šoljen** rezane radicio salate
- **1/2 šolje** seckanog mladog luka
- **2 kašice** susama
- **1** baget za krostini

Za tunjevina:

- **300 g** sveže tunjevine
- **1 kašicica** tamnog ulja od susama
- **3/4** najgvirca
- **1 prstohvat** soli
- **1 prstohvat** sveže mlevenog crnog bibera

Priprema

Pripremimo sastojke.

Napravimo dresing miksajuc isve zacine i ulja. Pospemo preko radicio salate. Tunjevinu utrljamo zacinima, krajeve provucemo kroz ulje, pa kroz susam. U dobro zagrejanom tiganju pecemo 2 minuta sa svake strane.

Stavimo na salatu. Poredjamo krostini (baget isecen na kriške pa pecen nekoliko minuta u retni).

Ovako.

Savet

Obožavam tunjevinu. Najradije je jedem svežu, tek malko zape?enu. I najradije kao ovde u salati.