

Azijska govea salata



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- 1/2 limete (sok)
- 1 paprika, babura isecena na kriške
- 1/2 krastavca isecenog na tanke kolutove
- 2 kašice susam ulja
- 1 šolja mladog spanaca
- 2 kašice ribljeg ulja
- 2 kašice susama
- 300 g govedine
- 1 kašica meda
- 300 g pirinanih tankih rezanaca

Priprema

Pripremimo sastojke.

Napravimo marinadu od ribljeg ulja, meda i susam ulja i sok od limete. Stavimo govedinu da se marinira oko 10 minuta, okrećemo meso povremeno. U tiganju propržimo susam pa dodamo mariniranu govedinu i na srednjoj temperaturi pecemo 3 minuta sa svake strane. Ostavimo meso da odmori nekoliko minuta. Vrelu vodu sipamo preko rezanaca i ostavimo da stoji 2 minuta. Ocedimo. Sve povrce sipamo u ciniju prelijemo malo susam ulja, dodamo govedinu isecenu na kriške i pospemo susamom.

Ovako.

Savet

Jedna brza jednostavna egzotina salata, koja može služiti i kao lakši obrok.