

Thai salata od zelene papaje



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Potrebno je:

- **5 kašika**soka od limete
- **3 kašike**šecera od palme ili smeeg šecera
- **2 kašike i 2 kašice**ribljeg ulja
- **2 kašike**sušenih kozica
- **4 cen**abelog luka
- **1,750 g**zelene papaje
- **2**paradajza
- **1**paprika, babura
- **1 šolja**svježeg korijandera
- **2** zelena luka
- **1**cili
- **2 kašike**seckanog slanog kikirikija

Priprema

Pripremimo sastojke.

Izmešamo sok od limete, šećer od palme, riblje ulje, sušene kozice i iseckan beli luk. To nam je dresing za salatu.

Izrežemo na žilijen papriku i očišćenu papaju. Stavite u veliku posudu. Dodajte paradajz iseckan u kocke, iseckan korijander, vrlo tanko rezana zeleni luk, cili isecakan sa semenkama.

Sipamo dresing na to pa promešamo. Pospemo iseckanim kikirikijem.

Ovako.

Savet

Ovo je jako osvežavajuća i ukusna salata. Naravno ne može se svuda nabaviti zelena papaja, ali ako je to slučaj koristite umesto toga drugo korenasto povrće, možda i malo rendane jabuke i dresing e doarati ostalo.