

Tradiční thajský salát z masa a hub

Kategorie: Masové saláty

Hodnocení: *

Počet porcí:

Náročnost: lehký

Autor:

Suroviny

salát

600 g hovězí svíčkové

30 ml olivového oleje

2 čerstvé chilli papričky

300 g hub shiitake

1 listový salát

200 g rajčat

1 okurka

50 g sezamového semínka

1 svazek řeřichy

dresink

3 jarní cibulky

2 stroužky česneku

1 limetka

30 ml thajské rybí omáčky

10 g hnědého cukru

10 lístků čerstvého koriandru

Postup

1. hovězí svíčkovou opečeme na pánvi v celku dorůžova. Pečeme zprudka ze všech stran cca 3-4 minuty. Necháme vychladnout a nakrájíme na tenké plátky 2. houby shiitake nakrájíme na plátky, chilli papričky na jemné nudličky. Společně je, opět zprudka a krátce, opečeme na olivovém (nebo sezamovém) oleji. Necháme vychladnout a promícháme s plátky masa 3. thajskou rybí omáčku smícháme se šťávou z limetky a hnědým cukrem. Přisypeme nadrobno nakrájené cibulky, česnek a posekaný koriandr a touto směsí polijeme směs masa s houbami. Lehce promícháme a pro propojení chutí necháme v ledničce chvilku uležet 4. rajčata, okurky a listový salát nakrájíme na nudličky (nejčastěji používaný způsob krájení v thajské kuchyni) a takto upravenou zeleninu poklademe na mísu 5. navrch položíme masovohoubovou směs a posypeme nasucho opraženým sezamovým semínkem. Dozdobit můžete řeřichou