

Orientální salát

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Špalíčky svíčkové 4 ks
- Česnek 2 stroužek
- Hnědý krupicový cukr 1 lžíce
- Šťáva z limetek 2 ks
- Chilli paprička 2 ks
- Rybí omáčka 1.2 lžička
- Salátové listy 240 g
- Okurka 1 ks
- Ředkvička 1 svazek
- Čerstvý koriandr 1 svazek
- Olej 2 lžíce
- Pražené arašídy 2 hrst

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Smíchejte česnek, cukr, limetkovou šťávu a chilli papričky. Přidejte rybí či sójovou omáčku. Salátové lístky promíchejte s okurkou a ředkvičkami, přidejte koriandr. Rozdělte na čtyři talíře.
2. Rozpalte pánev, mírně ji potřete olejem a opečte na ní špalíčky svíčkové, z každé strany 4–5 minut. Maso nechte pár minut odpočinout, pak ho nakrájejte na co nejtenčí plátky a rozdělte na talíře se

salátem. Šťávu z pánve přilijte k salátové zálivce, promíchejte a zakápněte jí salát. Posypte praženými arašídami a podávejte.