

Salát se steakem v asijském stylu

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Hovězí roštěnka 4 plátek
- Sůl dle chuti 5 špetka
- Olivový olej 1 lžíce
- Rukola 100 g
- Polníček 100 g
- Ředkvička 1 svazek
- Jarní cibulka 4 ks
- Výhonky z fazole 1 hrnek
- **Zálivka**
- Zázvor 5cm 1 ks
- Limetová šťáva 2 lžíce
- Sezamový olej 2 lžíce
- Rybí omáčka 1 lžíce
- Sójová omáčka 1 lžíce
- Česnek 1 stroužek
- Chilli paprička 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Grilování

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Maso osolte, potřete olejem a grilujte 4 minuty z každé strany. Nechte na prkénku 5 minut

odpočívát. Zázvor nastroúhejte najemno a vymačkejte z něj 1 lžičku šťávy. Prošlehejte s ostatními přísadami na zálivku. Maso nakrájejte na tenké plátky, promíchejte se zeleninou, klíčky a s dresinkem