



Hodí sa k pivám z chuťovej
kategórie
Ťažké a korenisté.



Ambasádor
Edelweiss

Thajský šalát s hovädzím mäsom

SUROVINY NA 4 PORCIE

- Hovädzí flank alebo rump steak, 600g
- Cesnak, 4 strúčiky
- Zázvor čerstvý, 1PL
- Cibuľa, 2ks
- Čili paprička čerstvá, 3ks
- Cukor, 3PL
- Sojová omáčka, 7PL
- Limetková šťava, 7PL
- Sezamový olej tmavý, 2PL
- Šalát
- Ryžové rezance, 30g
- Listové šaláty
- Uhorka šalátová, 1ks
- Redkovka
- Mäta čerstvá, 1 hrst
- Koriander listy, 1 hrst
- Bazalka listy
- Opečené arašidy, 4PL
- Sezam čierny - semienka, 1ČL

POSTUP

Pripravíme marinádu z nadrobno nasekaných a premiešaných surovín v riadku 18-25. Mäso marinujeme 2-3 hod v chladničke, pred grilovaním vyložíme a necháme zohriať na kuchynskú teplotu. Grilujeme z oboch strán podľa požadovaného stupňa prepečenia, ideálne medium, po ugrilovaní necháme odstáť cca 5-8 min a nakrájame na plátky.

Rezance prelejeme horúcou osolenou vodou, alebo ak použijeme typ potrebný variť vopred uvaríme. Teplé a precedené premiešame s malým množstvom hnedého sezamového oleja. Suroviny na šalát premiešame so zvyšnou marinádou z mäsa, pridáme rezance, mäso a čerstvé bylinky