

Salát s hovězím masem

Časová náročnost: 30 minut

Seznam přísad

300 g	zadní hovězí maso (steak)
2 lžíce	olivový olej
	hrubě mletý pepř
1 sáček	mražená zelenina (asijská směs)
kousek	máslo
1 ks	chilli paprička
2 stroužek	česnek
10 ks	cherry rajčátka
100 g	čerstvé salátové listy
2 lžíce	limetová nebo citronová šťáva
1 lžička	cukr
	rybí omáčka
	sůl



Postup přípravy

Maso potřeme olejem, opepříme hrubě mletým pepřem a necháme chvíli v chladu marinovat. Mezitím si na pánvičce osmahneme zeleninu na kousku másla dozlatova. Poté k ní přidáme nasekanou chilli papričku a prolisovaný česnek s cherry rajčátky. Ještě chvíli mícháme a smažíme. Nyní si opečeme nebo ogrilujeme naložené hovězí maso – tak, aby nebylo zcela dopečené, ale uprostřed zůstalo růžové. Necháme asi 5 minut vydýchat, poté ho nakrájíme na tenké plátky. Opečenou zeleninu dáme do misky, kde ji promícháme s nakrájeným hovězím masem, přidáme salátové listy, limetkovou nebo citronovou šťávu, cukr a trochu rybí omáčky (opravdu málo, je silná a slaná!). Opatrně vše promícháme, podle potřeby dosolíme a ihned podáváme.