



przepisy.pl

Sałatka z wołowiny po tajsku



 30 minut  4 osoby  Łatwe

Składniki:

- stek z wołowiny - 50 dekagramów
- Przyprawa do wieprzowiny Knorr** - 1 sztuka
- cebule - 3 sztuki
- papryczki chili - 2 sztuki
- ogórki - 3 sztuki
- pomidory - 30 dekagramów
- świeża bazylia - 0.25 szklanek
- świeża kolendra - 0.25 szklanek
- liście świeżej mięty - 0.25 szklanek

SOS

- papryczka chilli - 1 sztuka
- świeża kolendra (posiekana) - 0.5 szklanek
- ząbek czosnku - 3 sztuki
- sos rybny - 1 łyżka
- sok z limonki - 0.33 szklanek
- sos sojowy - 1 łyżka

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

Sposób przygotowania:

1. Mięso posyp Przyprawą do wieprzowiny Knorr. Upiecz je na grillu, a następnie pokrój w plastry i odstaw na 20 minut.
2. Przygotuj sos: papryczkę chilli pokrój, kolendrę posiekaj, a czosnek rozetrzyj. Połącz je łyżeczką sosu rybnego, sokiem z limonki i łyżeczką sosu sojowego. Całość wymieszaj.
3. Pomidory pokrój w księżycy, ogórki w plastry, a cebule w krążki. Następnie wymieszaj wszystkie składniki i polej mięso przygotowanym sosem. Na koniec posyp sałatkę świeżymi listkami bazylii, kolendry oraz mięty. Podawaj.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl