



## NIE TAKI PRZEPIS STRASZNY

### SKŁADNIKI:

- 100 g ryżu parboiled z dzikim
- sól himalajska
- 1 łyżka oleju arachidowego
- 150 g surowej dyni hokkaido w kawałku
- 1 łyżka masła klarowanego
- szczypta mielonych płatków chili
- 180 g Pulled beef – kruchej wołowiny o smaku pieczeniowym Sokolów
- 1 nieduże mango
- 10 nerkowców
- 1 garść listków kolendry

### PRZYGOTOWANIE:

1. Ryż ugotować w osolonej wodzie, odsączyć i po przestygnięciu połączyć z olejem arachidowym.
2. Wołowinę przygotować zgodnie z instrukcją na opakowaniu (mięso włożyć do folii i piec przez 30 minut w temperaturze 220°C). Kiedy mięso przestygnie, wyjąć je z opakowania, odkroić kawałek potrzebny do sałatki, a następnie rozdzielić go widelcem kawałek po kawałku, jednocześnie polewając włókna powstałym podczas pieczenia sosem.
3. Nerkowce uprzyżyć na suchej patelni, a następnie drobno posiekać. Dynię pokroić na cienkie paseczki przypominające nitki makaronu. Na patelni rozgrzać masło klarowane, wrzucić dynię, doprawić solą oraz mielonymi płatkami chili i smażyć przez 5-6 minut, co jakiś czas mieszając, aż wstążki zmiękną i się zarumienią.
4. Mango obrać i za pomocą specjalnej wykrawaczki wyciąć z niego kulki lub pokroić nożem w kostkę.
5. Za pomocą obręczy kulinarnych uformować „wieże”, układając kolejno: ryż, wołowinę, makaron z dyni, nerkowce oraz listki kolendry. Mango podawać jako dodatek do sałatki.



## NIE TAKI PRZEPIS STRASZNY

Pokrojone w kosteczkę mango może stanowić warstwę sałatki (owoce należy wyłożyć pomiędzy wołowiną a dynią). Przed podaniem sałatki należy usunąć obręcz kulinarną.