



## SAŁATKA TAJSKA Z GRILLOWANĄ WOŁOWINĄ

### SKŁADNIKI:

2 steki wołowe (np. z łaty) Uczta Qulinarna  
1 marchewka  
1 gruszka  
1 mango  
1 awokado  
100 g pomidorków koktajlowych  
1 mała papryczka chili  
150 g roszponki  
1/2 pęczka natki pietruszki  
kilka łyżek gotowego sosu winegret  
1 łyżka czarnego sezamu do dekoracji  
sól i świeżo mielony pieprz

---

### PRZYGOTOWANIE:

1. Papryczkę chili drobno posiekać. Mięso oprószyć solą i świeżo mielonym pieprzem. Obłożyć papryczką chili i odstawić na kilkanaście minut w chłodne miejsce.
2. Zamarynowaną wołowinę ułożyć na rozgrzanym ruszcie i grillować przez 3-4 minuty z każdej strony. Następnie odłożyć na kilka minut, by mięso „odpoczęło”.
3. Przygotować sałatkę: marchewkę, gruszkę, mango oraz awokado obrać i pokroić w plastry lub paski. Warzywa wymieszać z roszponką, natką pietruszki i przekrojonymi pomidorkami koktajlowymi.
4. Steki pokroić w plastry (w poprzek włókien) i wyłożyć na sałatkę. Całość polać sosem winegret i posypać ziarenkami czarnego sezamu.