

Savršeni spoj salate i steaka



 Simple

1. Zagrijte nekoliko žličica ulja za pečenje u tavi na jakoj vatri. Papirnatim ručnicima absorbirajte višak tekućine na mesu. Steakove zatim malo posolite s obje strane. Pržite steakove na tavi dok ne posmeđe, zatim tavu maknite s vatre i pokrijte poklopcem. Ostavite da se kuha još nekoliko minuta, po ukusu. Spremnom steaka [možete provjeriti mesnim termometrom](#) (rare, medium rare, medium, well done).
2. Nakon što je pečeno prema vašem ukusu, meso narežite na duguljaste komadiće po dijagonali, okomito na vlakna mesa.
3. Pomiješajte u zdjeli zelenu salatu, rikulu, papriku, mladi luk i kozji sir. Razdijelite mješavinu na 4 tanjura i dodajte avokado. Zatim preko salate dodajte i komadiće steaka koji se prethodno ohladio.
4. Pomiješajte limunov sok, maslinovo ulje, senf, sol i papar u dressing te ga prelijte po salati. I to je to, savršeni spoj salate i steaka idealan je ručak svih mesoljubaca za vruće ljetne dane!

Izvor: [Simply Recipes](#)