سلطة تايلندية



المقادير:

- لحم بقر: 400 غرام
- بصل أبيض: 150 غراماً
- بندورة: 150 غراماً
- خيار: 100 غرام
- كرفس تايلندي: 50 غراماً
- فلفل أحمر: 10 غرامات

- عصير ليمون: 4 ملاعق كبيرة

- صلصة السمك: 4 ملاعق كبيرة

- صلصلة حارة تايلندية: ملعقتنا كبيرتان

- ملح وفلفل: حسب الرغبة

طريقة التحضير:

- ينقع اللحم بصلصة السمك والصلصة التايلندية بعد أن يتبل بالملح والفلفل ويترك نحو 10 دقائق.

- يشوى اللحم حتى ينضج ثم يقطع إلى شرائح رقيقة.

- يقطع البصل والخيار والبندورة والكرفس بشكل طولي.

- تخلط الخضراوات مع اللحم ويوضع فوقها مزيج الليمون والفلفل الأحمر.