

# Pikanja stejk na brazilski način i vijetnamska Pho Bo supa

## Pikanja

2 pikanja stejka  
1 kašičica krupne morske soli  
1 kašičica bibera šarena mešavina

## Sočivo

500 g planinskog sočiva  
1  $\frac{1}{2}$  pileće kocke za supu  
1 kašičica kumina  
1 kašičica kajen paprike  
2 kašike mediteran ulja

## Šargarepe

6 šargarepa  
 $\frac{1}{2}$  kašičice morske soli  
 $\frac{1}{2}$  kašičice bibera šarena mešavina

## Čimičuri salsa

$\frac{1}{2}$  veze korijandera  
 $\frac{1}{2}$  veze peršuna  
 $\frac{1}{2}$  glavice crvenog luka  
1  $\frac{1}{2}$  čili papričica  
 $\frac{1}{2}$  kašičice belog luka u granulama  
2 kašike mediteran ulja  
 $\frac{1}{2}$  kašičice morske soli  
1 kašičica bibera šarena mešavina  
 $\frac{1}{2}$  kašičice origana  
 $\frac{1}{2}$  limuna

## Rukola salata

100 g rukole  
2 kašike mediteran ulja  
 $\frac{1}{2}$  limuna  
 $\frac{1}{2}$  kašičice krupne morske soli

## Način pripreme

**Sočivo:** Sočivo isprati pod mlazom hladne vode, pa ga sipati u šerpu i naliti vodom. Dodati jednu i po kocku pileće supe. Kada je kuvano, procediti. Na vrelom ulju propržiti začine, pa dodati sočivo.

**Šargarepa:** Kuvane šargarepe propržiti na ulju i začiniti.

**Pikanja stejk:** Stejk dobro usoliti i pobiberiti, pa ispeći sa svih strana. Iseći na tanke slajseve.

**Čimičuri salsa:** Sve sveže sastojke sitno iseckati i začiniti, preliti uljem i limunovim sokom.

**Serviranje:** Na sočivo poređati stejk, preliti salsom, pored servirati šargarepu i začinjenu rukolu.



#### Vijetnamska Pho Bo supa

2 l junećeg bujona  
1 glavica crnog luka  
1 štap celera  
15 karanfilića  
2 zvezdasta anisa  
1 kašika soja sosa

#### Serviranje

200 g juneće dijafragme  
2 šargarepe  
50 g pirinčanih nudli  
1 veza mladog luka  
 $\frac{1}{2}$  veze korijandera

## Način pripreme

Bujon spremi na uobičajan način. Karanfiliće zabosti u oljuštenu glavicu crnog luka i staviti u gotov bujon. Dodati štap celera isečen na četvrtine, anis i soja sos.

**Za serviranje:** Juneću dijafragmu iseći na tanak rez. Važno je da bude sečeno pod pravim uglom u odnosu na pravac vlakana. U činiju dodati dijafragmu, svež korijander, nudle koje su prethodno stajale u mlakoj vodi, šargarepu sečenu na tanke trake pomoću ljuštilice, mlađi luk sitno sečen, naliti vrelim bujom i posuti korijanderom.

