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 ½ pileće kocke za supu
1 kašičica kumina
1 kašičica kajen paprike
2 kašike mediteran ulja

Šargarepe

6 šargarepa
½ kašičice morske soli
½ kašičice bibera šarena mešavina

Čimičuri salsa

½ veze korijandera
½ veze peršuna
½ glavice crvenog luka
1 ½ čili papričica
½ kašičice belog luka u granulama
2 kašike mediteran ulja
½ kašičice morske soli
1 kašičica bibera šarena mešavina
½ kašičice origana
½ limuna

Rukola salata

100 g rukole
2 kašike mediteran ulja
½ limuna
½ kašičice krupne morske soli

Način pripreme

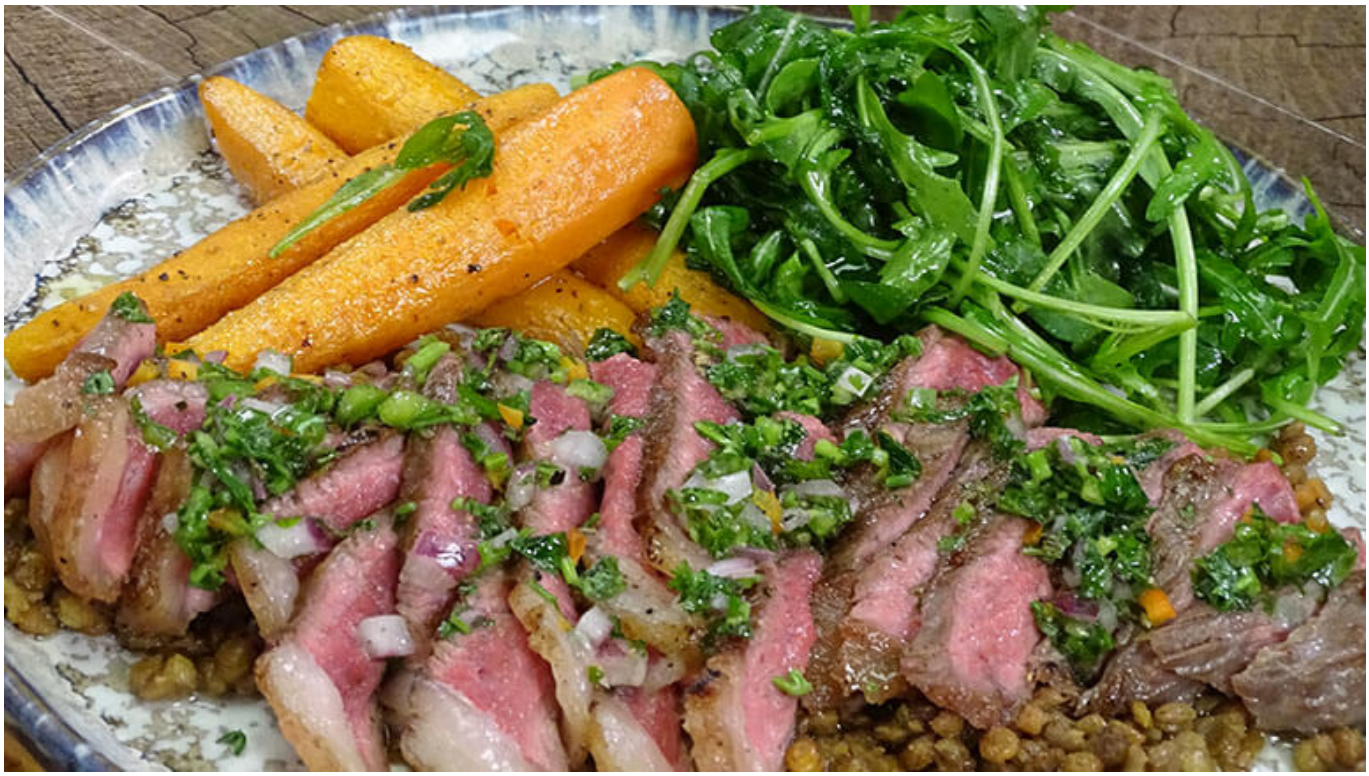
Sočivo: Sočivo isprati pod mlazom hladne vode, pa ga sipati u šerpu i naliti vodom. Dodati jednu i po kocku pileće supe. Kada je kuvano, procediti. Na vrelom ulju propržiti začine, pa dodati sočivo.

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
½ veze korijandera

Način pripreme

Bujon spremiti 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 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, mladi luk sitno sečen, naliti vrelim bujonom i posuti korijanderom.