

# Lok Lak

kambodžské hovězí maso s pepřem a limetkovým dipem



**Příprava**  
25 minut

**Vaření**  
20 minut

**Počet porcí**  
4 až 5

**Kuchyně**  
kambodžská

## Suroviny

- 500 g** masa (roštěnec nebo jiné libové hovězí maso)
- 3 lžíce** oleje
- salátové listy, šalotka, plátky rajčat

### Suroviny na marinádu

- 1 lžíce** Spicy mix
- 1 lžíce** palmového cukru
- 2 lžíce** ústřicové omáčky
- 1 lžíce** tmavé sójové omáčky
- 1 lžíce** sezamového oleje
- 1 lžíce** rybí omáčky

- 2 stroučky** česneku (na drobno)

- 1 lžička** sody

### Suroviny na glazovací omáčku

- 2 lžíce** ústřicové omáčky
- 2 lžíce** sladké sójové omáčky
- 1 lžička** drceného kambodžského černého pepře

### Suroviny na limetkový dip

- 2 lžíce** limetkové šťávy
- 1 lžíce** rybí omáčky
- 1 lžíce** palmového cukru
- 1 lžička** Spicy mix
- 1 lžíce** výpeku z masa

## Postup

1. Nakrájejte hovězí maso na kousky a smíchejte s marinádou. Nechte v lednici marinovat minimálně 1 hodinu, nejlépe přes noc.
2. Připravte si glazovací omáčku smícháním všech surovin a dejte stranou.
3. Nasekejte nadrobno 4 stroužky česneku a 1 šalotku.
4. Do woku nebo větší pánve nalijte 3 lžice oleje a orestujte cibulku a česnek dozlatova.
5. Přidejte namarinované maso a restujte společně se základem přibližně 2 minuty.
6. Nakonec do směsi v pánvi přilijte připravenou glazovací omáčku.
7. Směs s omáčkou promíchejte přibližně 30 sekund.
8. Připravte si limetkový dip smícháním všech surovin, do kterého přidáte 1 lžici výpeku z masa.
9. Servírujte na lůžko z listového salátu, na tenko nakrájených rajčat a sladké cibule.
10. Jako přílohu zvolte rýži a limetkový dip.

ORIGINÁLNÍ SETY NA PŘÍPRAVU  
ASIJSKÉ KUCHYNĚ [ASIABOX.CZ](http://ASIABOX.CZ)



ZÁSoby ASIJSKÝCH POTRAVIN  
DOPLNÍTE NA [SAMBALSHOP.CZ](http://SAMBALSHOP.CZ)