

Salát na způsob Caesar

Suroviny na 2 porce:

- Prsní kuřecí řízky 1 ks
- Římský salát
- Celozrnná bageta či toustový chléb celozrnný
- Parmezán
- Sůl, koření (směs Vepřová pečeně)
- Řepkový olej
- Balsamický olej
- Dijonská hořčice
- Stroužek česneku



Postup:

Kuřecí řízky nakrájíme na menší a tenčí medailonky (8 kousků), osolíme, okořeníme směsí Vepřová pečeně, pokapeme trochou oleje a necháme v lednici marinovat.

Nakrájíme celozrnnou bagetu či toustový chléb na malé kostičky, na pánvi je pak opečeme za stálého míchání do zlatova.

Římský salát rozdělíme na listy, vybereme ty pěkné (asi 10), omyjeme ve studené vodě, natrháme na menší kousky a dáme do větší mísy.

Připravíme dresink: v misce smícháme lžičku dijonské hořčice, rozdrčený stroužek česneku, trošku oleje a balsamického octa, trochu osolíme, promícháme.

Na pánev dáme řepkový olej, asi 2 lžíce, rozežřejeme a opečeme kuřecí medailonky z obou stran do zlatova.

Servírujeme na větší hluboký talíř – salát, pokapeme zálivkou, promícháme, přidáme kuřecí medailonky, opečené houstičky a posypeme na hrubo nastrouhaným parmezánem.

Dobrou chuť.