

Caesar šalát s grilovaným mäsom

Potrebuje :

parmezán

cesnak

majonéza

biely jogurt

chlieb

citrónová šťava

olej

kuracie prsia

soľ

mleté čierne korenie

rímsky šalát



Postup :

Parmezán nastrúhame. Strúčiky cesnaku olúpeme a nasekáme. Polovicu parmezánu a cesnaku zmiešame s majonézou a bielym jogurtom. Pridáme šťavu z 1 citróna a dobre vymiešame.

Klasický chlieb alebo arabský chlieb nakrájame na prúžky, potrieme zvyšným cesnakom, olejom a ugrilujeme. Kuracie prsia umyjeme, osušíme, povrch viackrát narežeme, osolíme, okoreníme a grilujeme asi 15 minút. Rímsky šalát zmiešame s chlebom a omáčkou. Navrch rozdelíme parmezán a plátky grilovaného kuracieho mäsa.

