

Polníčkový César klasik II.

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Větší kuřecí prsa 2 ks
- Sůl - dle chuti 3 špetka
- Pepř - dle chuti 1 špetka
- Olej na opečení 1 ks
- Polníček 4 hrst
- **Krutony**
- Rohlíky 3 ks
- Máslo 50 g
- **Zálivka**
- Žloutek 1 ks
- Šťáva z citronu 1.2 ks
- Jemně nakrájená filátka 2 ks
- Ančovičky (mohou být i sardelky) 1 ks
- Worcesterská omáčka 1.2 lžička
- Olivový olej 80 ml
- Francouzská hrubozrnná hořčice 2 lžička
- Strouhaný parmezán 1 lžička

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Rohlíky na krutony nakrájejte a opečte na másle dozlatova. Maso mírně naklepejte, osolte a opepřete, opečte na pánvi na oleji z obou stran a nechte 2-3 minuty „dojít“ v troubě. Suroviny na zálivku smíchejte a důkladně prošlehejte, aby výsledek měl hustší konzistenci a listy salátu se dobře obalily a ochutily. Polníček rozdělte na talíře, přidejte na kousky nakrájené kuřecí maso a nakonec zakapejte zálivkou.