

# Ceasar salát IIII.

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



## Suroviny

**Porce:** 4

- Slanina 4 plátek
- Bageta, pokrájená na kostičky 1 ks
- Olivový olej 1 ks
- Kuřecí prsní řízky, nakrájené na plátky 4 ks
- Sůl 3 špetka
- Pepř 1 špetka
- Česnek 2 stroužek
- Římský salát 2 ks
- Parmazánové hobliny 2 hrst
- **Na dresink**
- Žloutky 2 ks
- Řezy z ančoviček, rozmělněné vidličkou 2 ks
- Citronová šťáva 1 lžíce
- Dijonská hořčice 2 lžíce
- Najemno nastrohaný parmazán 1 lžíce
- Olivový olej 250 ml

**Doba přípravy:** 40 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Míchání

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Slaninu nasucho vypečte v pánvi, pak ji rozlámejte na středně velké kusy a dejte na talířek. Udělejte

dresink: žloutky, ančovičky, citronovou šťávu, hořčici a parmazán smíchejte v mixéru, pak postupně přilévejte olej, abyste získali krásně krémový a hladký dresink.

Bagetu nakrájejte na kostičky a ty osmažte na troše olivového oleje pěkně dozlatova.

Kuřecí maso pokrájejte na plátky, osolte a opepřete, dejte do mísy a zastříkněte olejem. Rukou dobře promíchejte, aby se olej dostal na všechny části. Nakonec přidejte rozmělněný česnek a nechte 10-15 minut marinovat.

Maso zprudka opečte v pánvi. Listy římského salátu naaranžujte na talíř, přelijte dresinkem, navrch dejte maso, slaninu, krutony a hobliny parmazánu a ihned podávejte.