

Salát Caesar

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Hlávky římského salátu 2 ks
- Kuřecí prsíčka 2 ks
- Olej na opékání masa 2 lžíce
- Sůl 1 špetka
- Černý pepř čerstvě mletý 1 špetka
- **Na zálivku**
- Žloutky 2 ks
- Olivový olej 200 ml
- Šťáva z citronu 1 lžíce
- Filátka sardelek v oleji 2 ks
- Dijonská hořčice 3 lžička
- Strouhaný parmezán 1 lžička
- Worcesterská omáčka 1 lžička
- **Na dokončení**
- Čerstvá bageta 2 ks
- Olej na opečení krutonů 1 ks
- Česnek 2 stroužek
- Parmazán - hobliny 50 g
- Anglická slanina 4 plátek

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Prošlehejte zálivku

Všechny suroviny (mají mít stejnou, tedy pokojovou teplotu) na zálivku vlijte do nádoby mixéru a krátce prošlehejte, aby vznikla hladká směs podobná majonéze. Pár kapek worcesterské omáčky spolu se sardelkami jí dodá chuť typickou právě a jedině pro salát Caesar. Pokud neseženete ančovičky samotné, ale takzvaná očka s kaparou uprostřed, můžete rozmixovat i ty, chuti určitě neuškodí.□□

2. Opečte krutony

Zdeněk Pohlreich používá při jejich přípravě různé triky: než krutony z čerstvé bagety vhodí na páněv do oleje (přidává do něj rozdrcený česnek), opečte je nasucho v troubě. Zbaví je tak vlhkosti, která by bránila stejnoměrnému osmažení, ale nezničí tím skvělou chuť bagety. Opečené kostičky chleba navíc tolik nenasáknou olejem.□□

3. Opečte maso

Kuřecí maso ještě rozkrájejte na tenké plátky, aby se opeklo co nejrychleji. Jemně je osolte a opepřete. Do pánve, v níž se opékaly krutony, přilijte trochu oleje a maso z obou stran prudčeji opečte. Potom páněv na pár minut přikryjte pokličkou, aby se maso dobře propeklo a pustilo trochu šťávy. Pak ji můžete přimíchat do zálivky.□□

4. Důkladně opláchněte

Proud studené vody odplaví všechny nečistoty a zrníčka písku. Salát se navíc pod ‚sprchou‘ probere k životu a bude krásně křupavý.□□

5. V rukou je cit

Profesionálové zelené saláty všeho druhu raději trhají než krájejí. Nejde jen o to, že tím vzniknou úhlednější kousky a výsledek vypadá efektněji. Křehké listy se trháním méně poškodí a pomačkají než při krájení.

6. Se řemeslným fortem

Parmazán oživuje zálivku a neodmyslitelně patří i na vrch salátu. Z kousku tohoto tvrdého, zralého sýra s jedinečnou chutí odkrajujte jemné hobliny. Pokud nemáte speciální ‚mandolínu‘, postačí vám obyčejná škrabka na zeleninu.□□

7. Korunovace

Do salátu přisypte křupavé krutony a přilijte hustou zálivku. Listy salátu by se měly před podáváním v zálivce dobře obalit, a pokud chcete být věrni tradici, můžete si zahrát na Caesara a míchat salát přímo u stolu svých hostů. Dílo korunujte plátkem šťavnatého kuřecího masa a proužky dokřupava opečené anglické slaniny.

