

Caesar bagetky

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 2

- bageta 2 ks
- kuřecí prsní řízky 2 ks
- cherry rajčata 4 ks
- česnek 1 stroužek
- bílý jogurt 2 lžíce
- strouhaný parmazán 1 lžíce
- olivový olej 1 lžíce
- kapari 1 lžíce

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Bez vaření - např. u salátů

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

1. Prsní řízky lehce naklepeme, potřeme olivovým olejem, osolíme a okořeníme pepřem, pak je z každé strany orestujeme
2. Jogurt smícháme s nastrouhaným parmazánem, citrónovou šťávou, kapary a jednou lžící studené vody
3. Bagety rozřízneme, lehce zevnitř opečeme a potřeme česnekem, zbytek česneku nasekáme a přidáme do zálivky
4. Orestované kuřecí maso nakrájíme na plátky
5. Na spodní díl bagety poklademe salát, na něj plátky kuřete, přelijeme je jogurtovou zálivkou a ozdobíme kolečky cherry rajčátek a hoblinkami parmazánu, přiklopíme a vyrobíme stejně i druhou

bagetu.