

Salát Cézar s kuřetem a slaninou

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Uzená slanina 4 plátek
- Salátové listy 250 g
- Bílý chleba 1 hrst
- Parmazán 1 hrst
- Avokádo 1 ks
- Kuřecí prsíčka 4 ks
- Drcený pepř 2 špetka

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. slaninu dejte na pánev a smažte dvě až tři minuty po obou stranách. Pak ji vyjměte. Do pánve nasypejte kostičky chleba a na středním plameni je smažte minutu až dvě, aby získaly správnou chuť a křupavost.
2. listy salátu rozdělte na talíře. Rozpulte avokádo, odstraňte pecku a rozkrájejte ho na větší kusy. Rozložte je na salát. Na něj natrhejte také kousky prsíček a navrch nalámejte slaninu. Vše posypte krutony.
3. salát pokapejte zálivkou, poprašte parmezánem a drceným pepřem.

