Salát Caesar s kuřetem

Kategorie: Pokrmy

Autor: wencek

Suroviny

Porce: 4

- římský salát 1 ks
- kuřecí prsní řízky 500 g
- anglická slanina 200 g
- česnek 1 stroužek
- ztracená vejce 4 ks
- parmezán 100 g
- **Zálivka**
- jogurt 5 lžíce
- olivový olej 2 lžíce
- citrónová šťáva 1.2 ks
- parmezán 50 g
- rozdrcené ančovičky 1 lžíce
- balzamikový ocet 1 lžíce
- bazalkové lístky 10 ks
- hořčice dijonská 1 lžička
- sůl 1 špetka
- pepř 1 špetka
- česnek 2 stroužek

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Bez vaření - např. u salátů

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1
Salát natrhejte. Maso nakrájejte na plátky a slaninu natrhejte na kousky. Opékejte s pokrájeným stroužkem česneku dozlatova.

2
Na rozložený salát kladťe upečenou slaninu a maso, nakonec vejce, posypte sýrem a zakapejte zálivkou. Na zálivku všechny suroviny ponorným mixérem nasekejte na hladkou omáčku.