

Caesar salát s křupavým kuřetem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: andrea



Suroviny

Porce: 2

- Římský salát 1 ks
- sýr Grana Padano 100 g
- Kuřecí prsa 200 g
- Olivový olej 2 lžíce
- Ciabatta 1 ks
- **Zálivka:**
- Žloutek 2 ks
- Dijonská hořčice 1 lžička
- Med 1 lžička
- Slunečnicový olej 100 g
- Česnek 1 stroužek
- Ančovičky 2 ks
- Worcesterová omáčka 4 kapka
- Citronová šťáva 1 lžíce

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Grilování

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Listy salátu opereme a osušíme v papírové utěrce. Ciabattu nakrájíme a kousky vyskládáme na plech vyložený pečícím papírem. V troubě předehřáté na 210°C zprudka opečeme. V grilovací pánvi rozežřejeme olivový olej a opečeme na něm ze všech stran kuřecí prsa. Osolíme a opepříme, necháme vychladnout a nakrájíme na kousky. Poté na pánvi rychle osmahneme kousky ciabatty.

Na zálivku utřeme všechny uvedené ingredience v hluboké míse. Přidáme listy salátu a důkladně je v zálivce obalíme. Rozprostřeme listy salátu na talíře, ozdobíme opečenými a pokrájenými kousky kuřete, nadrobno nastrouhaným sýrem Grana Padano a kousky opečené křupavé ciabatty. Zakapeme zbývajícím zálivkou.