

Salát Cesarion

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- cuketa 8 ks
- olej olivový 1 ks
- vejce 4 ks
- šťáva citrónová 1 ks
- sardelové řezy 1 ks

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Mladou cuketu škrabkou naloupeme do mísy (proužky), přidáme sardelové řezy nebo očka. Vajíčka uvaříme natvrdo. 6 lžic citronové šťávy smícháme s 5 lžicemi olivového oleje (nejlépe extra virgine). Dle chuti osolíme a opepříme. Do dezertní misky dáme porci cukety se sardelkami a 15 minut před podáváním zalijeme nálevem.