

Salát Caesar

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- římský salát 2 ks
- bageta 0.5 ks
- **podle potřeby**
- parmazán 1 ks
- česnek 1 ks
- olivový olej na smažení 1 ks
- **zálivka**
- žloutek 2 ks
- parmazán 1 lžička
- ančovičky 2 ks
- dijonská hořčice 2 lžička
- citron 1 ks
- olivový olej 150 ml
- francouzská hořčice 1 lžička

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Mexiko

Počet porcí: 4

Postup:

Salát rozebereme na listy, vypereme v proudu studené vody, roztrháme na středně velké kousky a dáme přikryté chladit do lednice.

Dresink si připravíme ze žloutků, do kterých metličkou vmícháme dijonskou a hrubou hořčici, šťávu z citronu a na velmi jemné kousky nasekané ančovičky. Slabým proudem vléváme za neustálého míchání olivový olej. Nakonec vmícháme strouhaný parmazán. Je důležité, aby dresink měl hustší konzistenci a mohl tak ulpívat na listech salátu.

Krutony si připravíme z menší bílé bagety, kterou nakrájíme na kostičky. Ty můžeme dát na pár minut vysušit do přehřáté trouby na cca 200 °C (nebudou pak sát tolik oleje a lépe se osmaží ze všech stran). Mezitím si důkladně vytřeme pánev rozpůlenou paličkou česneku a dáme rozehřát olej. Krutony vsypeme na pánev a dozlatova osmažíme.

Salát Caesar vyjmeme z lednice a vmícháme připravený dresink. Po naservírování na talíři poklademe pár hoblíčky parmazánu a posypeme krutony.

Nezapomeňte, že dresink smícháme se salátem až těsně před podáváním.