

Salát Caesar

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 1

- Toustový chléb 1 plátek
- Římský salát 3 ks
- Česnek 1 stroužek
- Parmazán 1 hrst
- Olivový olej na smažení 2 lžíce
- Francouzská hořčice 1 lžička
- Olivový olej 150 ml
- Citrón 1 lžička
- Dijonská hořčice 2 lžička
- Ančovičky 2 ks
- Parmazán 1 lžička
- Žloutek 2 ks
- Anglická slanina 3 plátek

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Mexiko

Počet porcí: 1

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.

Plátek toustového chlebu si opečeme z obou stran, lehce potřeme stroužkem česneku a poté přepůlíme.

Salát Caesar vyjmeme z lednice a vmícháme připravený dresink. Po naservírování na talíři poklademe pár hoblíčkami parmazánu a posypeme kousky osmažené anglické slaniny, kterou jsme si osmažili nasucho na pánvi.

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