Caesar salad

Kategorie: Zdravá strava

Autor: afaltynkova

Suroviny

Porce: 4

- Česnek 2 stroužek
- Toastový chléb 3 plátek
- Slunečnicový olej 4 lžíce
- Parmazán 50 g
- Pepř, sůl 1 špetka
- Citrónová šťáva 4 lžíce
- Olivový olej 100 ml
- Vejce 2 ks
- Worcester 3 lžíce
- Anglická slanina 100 g
- Sardelka 2 ks
- Romana salát 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Ze salátu odřízneme košťál a salát rozebereme na listy, které opereme a necháme okapat.

Slaninu nakrájíme na proužky a nasucho ji osmažíme na pánvi. Krajíce chleba nakrájíme na kostičky. Osmaženou slaninu vyndáme z pánve, přilijeme slunečnicový olej a z kostek vysmažíme krutonky. Kostky restujeme při mírné teplotě.

Vejce propíchneme a na přesnou minutu jej vložíme do vařící vody. Po minutě jej ihned zchladíme, rozbijeme a obsah vložíme lžící do mísy. Vejce zalijeme citronovou šťávou, olivovým olejem, worcesterskou omáčkou a osolíme a opepříme.

Okapané salátové listy příčně nakrájíme na proužky, vložíme je do mísy a zalijeme je omáčkou. Sardelky očistíme a nakrájíme na malé kousky. Sardelky se slaninou a krutonky nasypeme na salát. Navrch salát postrouháme parmazánem nebo jej posypeme parmazánovými hoblinkami.

Vhodnou přílohou je bílý chléb.