

Kuřecí Caesar salát

Kategorie: [Zdravá strava](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Lámankový chléb 3 plátek
- Olivový olej 2 lžíce
- Prosciutto 4 plátek
- Kuřecí prsa (á 200 g) 2 ks
- Salát little gem 2 ks
- Hladkolistá petrželka 1 hrst
- Vejce 2 ks
- Caesar dresink 125 ml
- Parmazánové hobliny 1 lžíce

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Zařazení: Svačina

Země: Česká republika

Postup:

Na malé kousky natrhejte 3 plátky lámankového chleba a zastříkněte olivovým olejem. Dejte na chvíli do rozpálené trouby nebo pod gril, aby byl chleba krásně křupavý. Na pánvi nasucho opečte 4 plátky prosciutta a natrhejte je na větší kousky. Kuřecí prsa (2x 200 g) doměkka ogrilujte a pak nakrájejte na spíš silnější plátky. Do servírovací mísy natrhejte 2 saláty little gem, přidejte 1 hrst hladkolisté petrželky, 2 natvrdo uvařená vejce, pokrájená na čtvrtky, přelijte 125 ml Caesar dresinku, navrch dejte plátky masa, kousky chleba a ozdobte 1 lžící parmazánových hoblin.