

# Salát Cézar

Kategorie: Masové saláty

Hodnocení: \*

Počet porcí:

Náročnost: lehký

Autor: Vlastní

## Suroviny

1 hlavička malého ledového salátu

2 kuřecí prsní řízky

1 rohlík

máslo na osmažení rohlíku

1 kysaná smetana

2-3 stroužky česneku ( kdo se bojí upírů, dá víc )

koření dle fantazie ( bazalka, orientální nebo grilovací koření atd. )

olivový olej

sůl

pepř

parmazán na posypání ( může být )

## Postup

Maso nakrájíme na nudličky a na chvíli naložíme do směsi olivového oleje a koření. Mezitím co masíčko odpočívá, nakrájíme ledový salát na nudličky, rozprostřeme ho na talíř a pokapeme olivovým olejem. A začneme přípravu dresingu. Připravíme jej ze zakysané smetany, do které rozdrtíme česnek, přidáme sušenou bazalku, trochu pepře a soli., Také necháme odpočinout a nakrájíme rohlík na kostičky a osmažíme dorůžova na troše másla a tak vyrobíme t.zv. krutóny. Nudličky masa orestujeme na pánvi, nejlépe WOK a je skoro hotovo. Teď už jenom naklademe zpracované polotovary na salát pořadí rozvrstvení nudliček orestovaného masa, pak polítí dresingem a posypáním krutóny. Kdo má rád sýr a pikantní chuť tak ještě posype vše trouhaným parmazánem.