Caesar salát s krutony

Kategorie: Zeleninové saláty

Hodnocení: *

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

2 plátky anglické slaniny
0,5 římského salátu
2 lžíce strouhaného parmazánu
Krutony:
1 lžíce olivového oleje
2 krajíčky bílé veky
Dresink:
2 lžíce olivového oleje
2 lžíce majonézy
1 lžíce strouhaného parmazánu
1 lžičku bílého vinného octa
1 lžička dijonské hořčice
1 lžička sardelové pasty
1 stroužek rozetřeného česneku
0,25 lžičky pepře
worcestrová omáčka

Postup

Veku potřeme olejem a nakrájíme na centimetrové čtverečky, rozložíme na plech a pečeme při teplotě 180 °C asi 15 minut. Necháme vychladnout. Dresink: V misce rozšleháme olej, majonézu, sýr, ocet, hořčici, sardelovou pastu, česnek, pepř a worcestrovou omáčku. Na pánvičce opečeme anglickou slaninu do křupava. Necháme vychladnout a potom ji rozdrobíme. Salát natrháme na kousky, přidáme slaninu, parmazán, krutony, dresink a vše dobře promícháme.